

Twaróg "misz masz"



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczypiorek

liście sałaty 4 szt

rzodkiewka 6 szt

pomidor 1 szt

ogórek 1/2 szt

sól

pieprz

śmietana

twaróg 700 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 W misce rozgniatamy biały ser.

KROK 2 Szczypiorek myjemy i drobno kroimy, dorzucamy do miski.

KROK 3 Liście sałaty płuczemy, osuszamy i rwiemy, dodajemy do miski. Rzodkiewki myjemy i kroimy w półplasterki.

KROK 4 Pomidora myjemy i parzymy we wrzątku, obieramy ze skórki i kroimy w drobną kostkę.

KROK 5 Umytego ogórka obieramy ze skórki i kroimy w ćwierć plasterki. Całość przyprawiamy solą i pieprzem.

KROK 6 Dodajemy śmietaną i dokładnie mieszamy. I tak oto mamy posprzątana lodówkę i pyszną kolację.

