

Twarożek z rzodkwią i szczypiorkiem.



1J1O1L1A1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

rzodkiew biała	10 dkg
Szczypiorek cienki	1/3 peczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
twaróg	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser twarogowy, może być z wiaderka, wykładamy do miseczki.

Kilka plastrów rzodkwi białej uprzednio obranej drobno kroimy. Wrzucamy do sera. Szczypiorek siekamy, też dorzucamy, dodajemy do smaku sól i pieprz. Całość mieszamy.

Można dodać 1-2 cienko pokrojone czerwone rzodkiewki, aby poprawić kolorystykę potrawy.

Smacznego