

pasta twarogowa



SYLWIA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	3 łyżeczki
masło	2 łyżki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
twaróg	1 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czosnek kroimy bardzo drobno lub przeciskamy przez praskę, twaróg mieszamy z masłem i koncentratem, dodajemy sól, pieprz czarny mielony Prymat i czosnek. Zostawiamy w lodówce na minimum godzinę i ewentualnie jeszcze doprawiamy do smaku. Jeśli ktoś woli ciut słodszy smak, to można dodać odrobinę keczupu.