

serek modliński



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	1/2 kg
masło lub margaryna	1/2 kostki
pęczek dymki ze szczypiorkiem	1
kwaśna śmietana	1/2 szklanki
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę ze szczypiorkiem posiekać. Ser przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Masło utrzeć z imbirem na krem, dodać dymkę ze szczypiorkiem, ser i śmietanę, wyrobić na jednolitą masę i doprawić do smaku.