Pasta serowa



ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

smietana 18%	1-2 łyżki
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 szczypta
twaróg	20 (śmietankowy)
ser żółty	5 (ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser żółty zetrzeć na drobnej tarce. Połączyć z twarogiem i śmietaną. Przyprawić do smaku solą ziołową. Pasta doskonała jest do smarowania białego oraz ciemnego pieczywa.