

Dip białołęcki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kremowy serek	10-15 dkg
gęsta śmietana	2-3 łyżki
sok z 1/4 cytryny	
orarta skórka z 1/2 cytryny	
sardynki	1 (w oliwie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z sardynek usunąć szkieleciki. Rozgnieść je widelcem, skropić sokiem z cytryny i dobrze wymieszać. Ser rozetrzeć na krem, dodając skórkę cytrynową, sardynki oraz śmietanę. Doprawić do smaku solą i papryką.