

Pasta do chleba z sera owczego lub koziego



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

musztarda	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
piwo	2 łyżki
biały ser	150 g
cebula	1 szt
Kminek mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozgnieść widelcem, dodać kminek i pozostałe składniki. Wymieszać dokładnie. Należy odstawić pod przykryciem na kilka godzin do lodówki. Można przed podaniem posypać dowolnymi ziołami.