

Sos serowy do ziemniaków z kminkiem



IWONA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser	250 g
ząbek czosnku	1 szt.
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
carry	1 łyżeczka
cebula	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przetrzeć przez sito i rozrobić na gładką masę. Cebulę i czosnek obrać, utrzeć i razem z musztardą i curry dodać do sera. Dobrze wymieszać, przyprawić do smaku i podawać do ziemniaków ugotowanych w osolonej wodzie z dodatkiem kminku.