Twarożek wiosenny

PANIMISIOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rzodkiewka	6-8 szt
szczypiorek	
śmietana	2 łyżki
sól	do smaku
ser biały	1 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser ucieramy ze śmietaną za pomocą widelca. Rzodkiewkę kroimy w kosteczkę, szczypiorek siekamy. Przygotowane warzywa mieszamy z białym. Doprawiamy do smaku 2-3 szczyptami soli i ponownie starannie mieszamy. Twarożek idealnie nadaje się do jedzenia widelcem lub na kanapki.