

Sos serowo-ziołowy :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy polski Prymat

2 łyżki pokrojonego koperku, 2 łyżki pokrojonej natki pietruszki

2 łyżki kremowego sera topionego (ja użyłam Chedara), 1/3 szklanki słodkiej śmietanki 18 %

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnuszku roztopić masło , wsypać koper i pietruszkę .Włożyć ser i mieszając doprowadzić do roztopienia sera . Wlać śmietankę . Zagotować . Doprawić do smaku sosem sałatkowym i cukrem.