

Pasta indyjska z twarogu



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód płynny	1 łyżka
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
skórka otarta z cytryny lub limonki	1/2 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
imbir starty	1 łyżka
twaróg	250 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki zmiksować lub utrzeć na gładką masę. Podawać z pieczywem.