

Trufle baskijsie



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kremowy gęsty serek	20 dkg
posiekana zielenina	1 garść
oliwa	
pokruszone, suszone pikantne papryczki	1-2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z serka natłuszczonymi rękami formować niewielkie kuleczki i obtaczać w posiekanej zieleninie. Ostrożnie przełożyć do czystego, wyparzonego i dokładnie wysuszonego słoika typu twist. Zalać oliwą z oliwek, dodać pokruszone papryczki i zamknąć. Wstawić do lodówki. Do jedzenia nadają się po 2-3 dniach.