

Puszysta pasta serowa



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ementaler	20 dkg
masło	4-5 łyżek
ugotowane żółtka	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zetrzeć na jak najdrobniejszych oczkach, dodać roztarte żółtko, masło i musztardę. Ucierać na puszystą masę. Przed podaniem lekko schłodzić.