

Zakąska serowa z miętą i kminkiem



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt.
żółtko jajek	1 szt.
mleko	1-3 łyżki
mięta liście	1-2 łyżki
kminek	1-2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
twaróg	1 (tłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg zmiksować z jajkami i żółtkiem, przyprawić miętą, kminkiem, solą i pieprzem, jeśli masa będzie zbyt sucha dodać trochę mleka. Z masy formować niewielkie kulki, lekko je spłaszczyć w dłoniach, ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem i suszyć w piekarniku nagrzanym do około 80stopni przez 2godziny.