

Nowalijkowa pasta twarogowa z pokrzywą



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

twaróg	10 dag
pokrzywy	10 sztuk
rzodkiewka	4 sztuki
cebula	0,5
ogórek	
majonez	1 łyżka
sól	
pieprz	
maca	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zbieramy pokrzywy, płuczemy je pod bieżącą wodą, a następnie sparzamy wrzątkiem – odciskamy i siekamy. Cebulę, rzodkiewki oraz niewielką część ogórka kroimy w drobną kostkę. Do miseczki przekładamy twarożek i dokładnie go rozcieramy za pomocą widelca wraz z majonezem. Do twarogu dodajemy pokrzywy i sól z pieprzem – dokładnie mieszamy, następnie dodajemy pozostałe warzywa i również mieszamy. Tak przygotowaną twarogową sałatkę nakładamy na wafelki maca, dekorujemy w dowolny sposób i podajemy – jest pysznie! :)