

Pasta z sera



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	100 g
ser topiony	400 g
śmietana	0,10 l
szczypiorek	1/2 pęczka
sól	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozetrzeć ze śmietaną.

Masło utrzeć i połączyć z serem.

Szczypiorek umyć, posiekać i połączyć z serem, doprawić solą i papryką.