

Pikantny krem twarogowy



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bryndza	10 dag
majonez	2 łyżki
rzodkiewka	5 szt
ceebula	2 szt
szczypiorek posiekany	2 łyżki
Wędzona ryba	15 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
twaróg	15 dag
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twarożek, bryndzę i majonez rozetrzeć na gładką masę, przyprawić dość ostro do smaku solą, pieprzem i papryką. Przed samym podaniem wymieszać z drobno pokrojonymi rzodkiewkami, cebulą, szczypiorkiem i oczyszczoną oraz rozdrobnioną rybą.