

kolacja na ..dobry sen



RUMBARBAR



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwki zielone z pastą paprykową	100 gram
ser plesniwy	120 gram
wino białe wytrawne	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

odlewamy starannie oliwki (tu ważne by to zrobić starannie poniewaz osocze z oliwek psuje smak sera)następnie wysypujemy je na talerz ,ser pleśniowy (marka nie gra tu roli poniewaz koneser dobrego sera potrzfi delektowac wszystkimi odmianami) delikatnie otwieramy by nie uszkodzić powłoki plesniwej (bo to jest to co my niedźwiadki lubimy najbardziej) i kładziemy na drewniane denko.

Ser kroimy w kostkę bardzo ostrym nożem (kostka ok. 0,5 cmm) i kładziemy na talerz obok oliwek.

Nalewamy wino w lampkę (tu ważne jest by była jak największa) i przenosząc wszystko do dużego pokoju stawiamy na ławę przed telewizorem (tu najlepiej będzie smakować jeżeli będziemy oglądaĆ tvn24).

bierzemy ten sam nóż , którym kroiliśmy ser i na dziewamy sobie na zmiane (i oczywiście wkładamy do ust) to ser to oliwkę popijając przy tym białe wytrawne winko i oglądając np. Szkiełko Kontaktowe.

Mówię Wam palce lizać i można się przy tym pozytywnie nastawić na kolejny dzień a i koszt nie jest zbyt wielki, pozdrawiam i smacznego życze