

sernik na zimno z sosem wiśniowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sernik na zimno mieszanka	1 opakowanie
serek homogenizowany	200 mililitrów
mleko	1 szklanka
wiśnie bez pestek	300 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy sernik według przepisu, odtawimy do lodówki aby zastygl. Wiśnie wrzucamy do rondla z orobina wody, gotujemy 30 minut ciagle mieszając. Odstawiamy do otygnięcia polewamy sernik. Całość wstawiamy do lodowki na 2 godziny