

Twarożek z ogórkiem, natką pietruszki i ziołami



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki:

ser biały	250 gramów
ogórek zielony	1 sztuka
natka pietruszki	0.5 pęczka
czosnek	1 ząbek
jogurt naturalny	4 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	0.5 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	0.5 łyżeczki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser wrzucić do miski, roznieść widelcem. Ogórka obrać, pokroić w kostkę i dodać do sera. Dodać również posiekaną natkę pietruszki oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Dodać jogurt naturalny, zioła prowansalskie i paprykę słodką, wymieszać. Przyprawić twarożek do smaku szczyptą soli.
Smacznego :)