

Ptysie w wersji pikantnej



LADY076



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ptysie	12 sztuk
twarożek	1 sztuka
papryka mielona	1 łyżka
papryka czerwona	1 sztuka
papryka zielona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
śmietana 18 proc	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ptysie rozcinamy w poprzek. Twarożek rozcieramy ze śmietaną, pieprzem, solą do smaku i gałką muskatołową. Dodajemy łyżkę mielonej papryki. Myjemy i oczyszczamy papryki. zcieramy je na tarce i te dodajemy do twarożku. Twarożek rozsmarowujemy grubo na ptysiach, nakrywamy górą i dekorujemy szczypiorkiem.