TWAROZEK OGORKOWO-CZOSNKOWY



MALENKAAA_85

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek	2 SZT.
sól	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU
zsiadłe mleko	250 G
oliwa	2-3 LYZKI
cebula	1-2 SZT
ząbki czosnku	2-3 SZT
oliwki	40-50 G
Koperek suszony Prymat	DO SMAKU
twaróg	250 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

OGOREK KROIMY NA POL. MIAZSZ TRZEMY NA TARCE I POZOSTAWIAMY NA OK10MIN. TWAROZEK MIESZAMY ZSIADLYM MLEKIEM I OLIWA. CEBULE I CZOSNEK KROIMY W DROBNA KOSTKE RAZEM Z OLIWKAMI WRZUCAMY DO TWAROGU. OGOREK DODAJEMY DO TWAROGU. DOPRAWIAMY SOLA I PIEPRZEM. NA KONIEC DAJEMY KOPEREK.