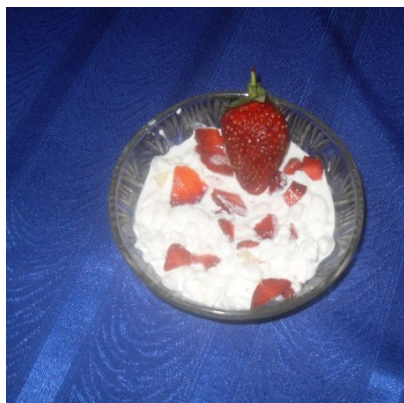


## Serowo-owocowa delikatna kolacja



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| <b>serek cottagee cheese - ziarnisty (wiejski)</b> | 600 g   |
| <b>truskawki świeże</b>                            | 6-9 szt |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki płuczemy pod bieżącą wodą usuwamy szypułki i drobno kroimy. Wykładamy serek do małych szklanych salatek, dodajemy rozdrobnione truskawki. Pieczywo smarujemy cienko smarowidłem (masło, masmix, rama, vita).

Do tego zestawu podajemy zieloną herbatę - jedną łyżeczkę listków herbaty yunnan zielona - na filiżankę zalewamy wodą o temperaturze około 65-80 stopni C.

Parzymy kilka minut od 2 do 6 minut w zależności od upodobania słabszy czy intensywniejszy ma być jej smak.