
TWAROŻEK WIOSENNY

Dodano: 2010-01-01 14:53:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

30 dag sera twarogowego lub domowego twarogu z chudego mleka
2 pęczki rzodkiewek
2 łyżki umytego, drobno posiekanego koperku
1/2 szklanki kefiru dwudniowego
sól

Ser rozetrzeć widelcem; jeśli jest bardziej suchy, utrzeć na tarce z dużymi otworami. Wymieszać z kefirem, lekko posolić. Rzodkiewki oczyścić z dużych liści, pozostawiając jedynie młode środkowe. Odkrajać korzonki. Oczyszczone rzodkiewki umyć, pokrajać w plasterki lub cząstki. Środkowe listki posiekać, dodać do twarogu, dodając jednocześnie koperek. Wyporcjować na talerzyki. Podawać z dodatkiem ciemnego pieczywa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD