

---

# TWARÓG W SOSIE POMIDOROWYM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1325 razy.

30 dag chudego sera twarogowego  
3/4 szklanki przecieru pomidorowego  
10 dag ugotowanego selera  
4 łyżki umytej drobno posiekanej naci pietruszki  
1 ząbek czosnku  
sól  
pieprz

Ser pokrajać w słupki, ułożyć spiętrzając na salaterce, lekko oprószyć solą i posypać 2 łyżkami posiekanej zielonej pietruszki, a następnie zalać sosem przygotowanym jak niżej: ugotowany seler przetrzeć przez sito, wymieszać z przecierem pomidorowym, dodać drobno posiekany czosnek i 2 łyżki pietruszki. Przyprawić solą i odrobiną pieprzu. Podawać z ciemnym pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD