
ZIOŁOWA SAŁATKA Z TWAROGU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

40 dag chudego sera twarogowego
8 łyżek umytych, drobno pokrajanych ziół przyprawowych mieszanych (szczypiorek pietruszka, szalwia, estragon, bazylija, majeranek, lubczyk)
15 dag jabłek
3 ząbki czosnku
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
1/2 szklanki kefiru
sól
sok cytrynowy
pieprz

Wybrać ser zwarty, bez tendencji do kruszenia się. Pokrajać go w kostkę lub sztabki. Jabłko umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, skrapiając sokiem cytrynowym. Wymieszać z kefirem i śmietanką, dodać drobnutko posiekany czosnek, przyprawić do smaku solą i odrobiną pieprzu. Pokrajany twaróg ułożyć, spiętrzając na salaterce, posypać posiekanymi przyprawami, połączyć sosem i od razu podawać bez dodatków lub z chlebem tostowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD