

---

# SAŁATKA Z TWAROGU Z PAPRYKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 razy.

30 dag chudego sera twarogowego  
25 dag strąków czerwonej papryki  
1 łyżka oleju lub oliwy  
1 łyżka musztardy  
sok cytrynowy lub ocet owocowy  
sól  
pieprz,  
4 łyżki umytej, drobno posiekanej rzeżuchy lub naci pietruszki

Strąki papryki umyć , każdy przekrajać na pół, usunąć nasiona, włożyć do wrzącej wody, gotować pod przykryciem 3-4 min. Odcedzić , a gdy nieco przestygnie, obrać ze skórki, pokrajać w makaronik. Ser pokrajać w kostkę. Musztardę rozetrzeć z oliwą, ucierając dodać soku cytrynowego lub octu owocowego, posolić . Wymieszać ser z papryką, połową zieleniny i przygotowaną zaprawą. Sprawdzić smak, ewentualnie przyprawić solą. Gotową sałatkę wyłożyć na salaterkę, posypać resztą pietruszki lub rzeżuchy. Podawać dodatków lub z ciemnym pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD