

---

# SERKI OSTRE Z KMINKIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1279 razy.

20 dag zgliwiałego sera,  
kminek,  
3 łyżki masła,  
3 łyżki śmietany,  
sól,  
pieprz mielony,  
pół pęczka naci pietruszki

Częściowo zgliwiały ser mocno posolić , dodać kminek i utrzeć w naczyniu na gładką masę, dodając masło, śmietanę i do smaku trochę pieprzu. Z tak przyrządzonej masy formować serki w kształcie jaja, ułożyć je na szklanym półmisku i przybrać gałązkami zielonej pietruszki. Podawać jako przystawkę lub jako dodatek do kanapek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD