
PASTA OSTRA GÓRSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1337 razy.

10 dag sera twarogowego,
3 łyżki margaryny,
20 dag bryndzy owczej,
5 dag koncentratu pomidorowego,
sól,
cukier,
gałązki zielonej pietruszki
liście sałaty

Ser twarogowy rozetrzeć z margaryną, dodać bryndzę, koncentrat pomidorowy oraz przyprawy i dobrze wyrobić. Następnie formować zgrabne kule, układać je na półmisku, najlepiej na listkach sałaty. Udekorować zieloną pietruszką. Podawać do pieczywa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD