

---

# PASTA OSTRA GÓRSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1373 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