
PASTA TWAROGOWO-CEBULOWA

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1119 razy.

15 dag chudego sera twarogowego
10 dag cebuli
1 ząbek czosnku
1 jajko ugotowane na twardo
sól
1 łyżka drobno pokrajanego szczypiorku
2 łyżki słodkiej śmietanki (9%)

Cebulę i czosnek obrać , opłukać , posiekać . jajko obrać ze skorupki, posiekać , a następnie razem z serem, cebulą i czosnkiem zemleć w maszynce do mięsa. Masę wymieszać ze szczypiorkiem i śmietanką. Przyprawić do smaku solą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD