
SOS TWAROGOWO-ZIOŁOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

5 dag chudego sera twarogowego

1/2 szklanki kefiru

5 łyżek umytych, drobno posiekanych świeżych listków roślin przyprawowych (szałwia, pietruszka, estragon, bazylija, hyzop)

sól

pieprz

ząbek czosnku

Ser twarogowy pokrajać . Czosnek obrać , opłukać , pokrajać . Ser zmiksować z dodatkiem kefiru, czosnku i posiekanej zieleniny. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wykorzystywać do zaprawiania surówek z sałaty, cykorii i rzepy oraz do sałatek z fasolki szparagowej i pasternaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD