
Ser twarogowy opiekany

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2482 razy.

40 dag chudego sera twarogowego,

1/2 łyżki oliwy lub oleju,

4 łyżki posiekanej zieleniny,

sól

Ser pokroić w sztabki o grubości 1-2 cm patelnię o grubym dnie lub patelnię teflonową posmarować oliwą lub olejem. Na rozgrzanej patelni układać sztabki sera, opiec lekko rumieniąc, posolić. Podawać od razu po opieczczeniu, posypując zieleniną. Podawać z surówką lub pieczywem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>