

sos serowo-śmietanowy

Przepis dodany przez użytkownika mniami

niezbędny dodatek do makaronu

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- ser pleśniowy typu rokpol - 150 g
- twarożek naturalny (taki jak do sernika) - 400 g
- śmietana - 4 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- czosnek - 2
- orzeszki (piniowe, włoskich, cashew) - 150 g
- melisa - kilka listków

Etapy przyrządzenia:

1. Ser pleśniowy pokroić i wymieszać z twarożkiem i śmietaną. Doprawić solą i pieprzem i przepuszczonym przez praskę czosnkiem. Orzeszki przekroić i podprażyć na suchej patelni. Melisę posiekać. tak przygotowanymi ziołami i orzeszkami posypać sos.

