

Twarożek wiosenny

Przepis dodany przez użytkownika avril

idealny na śniadanie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 160 kCal

Potrzebne składniki:

- 400 g białego sera -
- 100 ml śmietany 18% -
- pęczek rzodkiewek -
- mały ogórek -
- po pół pęczka koperku i szczypiorku -
- łyżeczka rzeżuchy -
- biały pieprz, sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ser rozetrzeć. Umyte rzodkiewki pokroić w cienkie plasterki. Ogórek obrać, pokroić w półplasty. Zieleninę opłukać, osuszyć, posiekać. Do twarogu dodać rzodkiewki, ogórek, śmietanę, połowę zieleniny i sól z pieprzem.
- 2.** Wymieszać, przełożyć do salaterki, udekorować pozostałą zieleniną i zaraz podawać.

