

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
TWAROŻEK ZE SZCZYPIORKIEM I
RZODKIEWKĄ

SKŁADNIKI:

250g sera białego twarogowego
pęczek rzodkiewki
pęczek szczypiorku
2 łyżki jogurtu greckiego
sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rzodkiewki pokroić w drobną kostkę, bądź zetrzeć na tartce na dużych oczkach. Szczypiorek posiekać.
2. Twaróg rozgnieść widelcem, a następnie dodać jogurt, sól, pieprz i wymieszać na gładką masę.
3. Do twarogu wmieszać szczypiorek i rzodkiewkę.
4. Najlepiej podawać z pieczywem

SMACZNEGO!