

# Bryndza z papryką i czosnkiem



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **790** Ocena: **49480**

 5-6 os.  15 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- bryndza 2 opakowania x 120 g
- papryka konserwowa 100 g
- czosnek 2 ząbki
- cebula średniej wielkości 1/2 sztuki
- oliwa z oliwek 3 łyżki
- ocet spirytusowy 1 łyżeczka
- suszone oregano 1 płaska łyżeczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Bryndzę pokroić w plasterki i poukładać na półmisku. Paprykę konserwową i cebulę pokroić w kostkę, posypać nimi kawałki bryndzy. Oliwę, ocet i oregano wymieszać ze sobą i dodać pokrojony w kosteczkę czosnek (czosnek można też przecisnąć przez prasę). Takim sosem połączyć bryndzę.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: