

Obłędny, niespotykany, delikatny i bardzo dietetyczny wytrawny sernik z jarmużem.



Autor: **LauraP**
Przepisów: 2 Ocena: 3



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 700 g mielonego twarogu
- 300 g ziemniaków
- 450 g liści jarmużu
- 1 por (biała część)
- 3 ząbki czosnku
- 4 jajka
- 1 cebula
- 100 g parmezanu lub grana padano
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- sól morską i świeżo mielony kolorowy pieprz
- papryka (słodka i ostra)
- 1 łyżka drobno posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka drobno posiekanego koperku
- 1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki
- 1/2 łyżki drobno posiekanego lubczyku

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku zagotować wodę, wrzucić liście jarmużu i gotować około 5 minut. Odsączyć na sicie. W garnku ugotować obrane ziemniaki. Na patelni na odrobinie masła podsmażyć starte na tarce lub drobno pokrojone czosnek, cebulę i pora. Ugotowane i ostudzone ziemniaki, ugotowany jarmuż oraz podsmażone warzywa zmielić w maszynce lub rozdrobnić w blenderze. Do dużej miski dodać zmielony twaróg, zmielone warzywa, żółtka, parmezan, mąkę ziemniaczaną, doprawić solą morską, świeżo zmielonym kolorowym pieprzem, papryką ostrą i słodką. Masę dokładnie wymieszać i dodać ubite na sztywno białka. Całość delikatnie wymieszać, dodać bardzo drobno posiekane (lub rozdrobnione) zioła i wylać do przygotowanej formy.
- 2 Jarmużowy sernik piec przez 1 h w piekarniku nagrzanym do 175C. Studzić w piekarniku i całą noc w lodówce.
- 3 Sernik podawać z żurawinowym i chrzanowym sosem.

Twoje notatki do przepisu: