

Pasta serowa z boczkiem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2131** Ocena: **11992**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Twaróg 25 dag
- Kwaśna śmietana 3 łyżki
- Boczek wędzony 15 dag
- Papryka słodka wędzona ½ łyżeczki
- Sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie:
Twaróg zmielić z boczkiem, przyprawić do smaku, dodać paprykę, wymieszać ze śmietaną i podawać z pieczywem. SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: