

Pasta z białego sera i szprotek



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **464** Ocena: **9655**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 250 g białego sera (ja użyłam chudego)
- 1 puszka szprotek w oleju
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- 5 łydek cienkiego szczypiorku
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Szprotki odcedzamy z oleju. Wrzucamy je do miski razem z białym serem, rozdrabniamy widelcem. Dodajemy jogurt, sól, świeżo mielony pieprz, poszatkowany szczypiorek, mieszamy. Jeżeli jednak jesteście szczęśliwcami, którzy posiadają rozdrabniarkę, użyjcie jej, uzyskacie efekt, taki jak na moim zdjęciu.

Twoje notatki do przepisu: