

Pasta z serka brie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2563** Ocena: **19443**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Twaróg 25 dag
- Śmietana 2 łyżki
- serek brie 10 dag
- sól do smaku
- papryka mielona słodka do smaku
- Cebula biała 1 szt
- Szczypiorek

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Twaróg wymieszać ze śmietaną, cebulą drobno posiekaną, szczypiorkiem, papryką i solą do smaku. Serek Brie rozgnieść widelcem i wymieszać z twarogiem. Podawać pastę z ciemnym pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: