

Pasta nie do butów

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



idealne na śniadanie ;D

Ilość porcji: 5-6

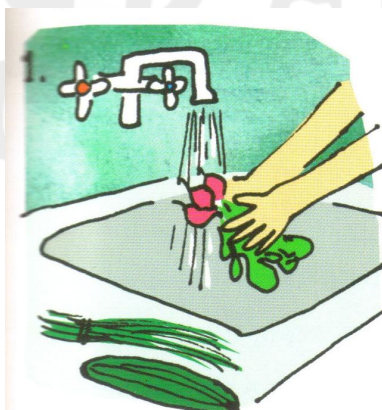
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biały ser - 1 kostka(i)
- śmietana - 1 szkl.
- pół pęczka rzodkiewek -
- pół pęczka szczypiorku -
- pół świeżego ogórka -
- sól - 2 szczypta(y)
- pieprz - 2 szczypta(y)

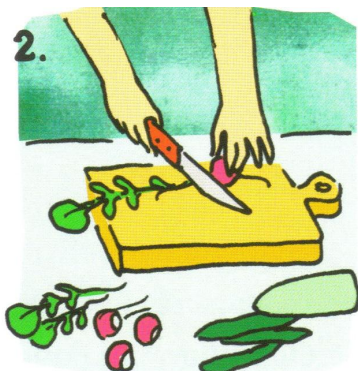
Etapy przyrządzania:

1.



1. Umyj dokładnie warzywa.

2.



2. Obierz ogórek ze skórki, odkrój od rzodkiewek ogonki i liście.

3.

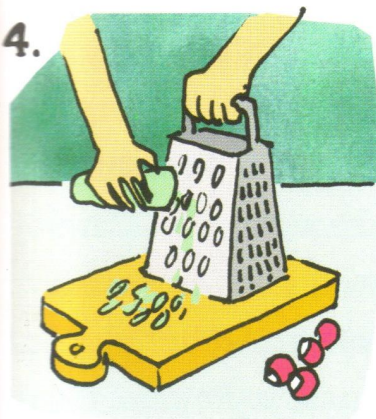
3.



3. Przełóż do miski ser i dokładnie rozniec go widelcem.

4.

4.



4. Zetrzyj na drobnej tarce ogórek i rzodkiewki.

5.

5.



5. Posiekaj starannie szczypiorek.

6.

6.



6. Przełóż do miski z serem warzywa, dodaj dwie łyżki śmietany, odrobinę soli i pieprzu do smaku, a następnie wymieszaj ze sobą składniki.