



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos z twarogu

Dosyć oryginalny

Składniki:

- twaróg homogenizowany, 50 g
- mleko, 50 g
- natka pietruszki, 2 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Twaróg homogenizowany lub zwykły, dobrze roztarty wymieszać mlekiem, jogurtem lub kefirem. Jeżeli ser jest bardzo kwaśny, dodać trochę słodkiego mleka. Doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką — wymieszać. Zieleninę drobno pokroić i dodać do sosu.

