



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Pasta do krakersów

Pasta do krakersów

Składniki:

- serki homogenizowane, 25 dag
- ser żółty, 10 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- zioła prowansalskie, 2 łyżecz.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ser żółty zetrzeć na tarce. Czosnek przecisnąć przez praskę. wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Odstawić na pół godziny. Smarować krakersy lub pieczywo.

