



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Ser z listkami mięty pieprzowej

Świeże kistki dodają zapachu.

Składniki:

- ser biały, 25 dag
- śmietana, 10 dag
- mięta pieprzowa, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Listki mięty pokrajać niezbyt drobno. Twarożek wymieszać bezpośrednio przed podaniem z dodatkami i lekko osolić. Do sera dodać tylko tyle śmietanki, aby masa dała się łatwo rozsmarować.

