



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

Ser z piklingiem

Piklinga obrać ze skóry i ości.

Składniki:

- ser biały, 15 dag
- śmietana, 5 dag
- pikling, 1 szt.
- cebula, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Piklinga obrać ze skóry i ości, mięso rozetrzeć. Ser rozetrzeć na pulchną masę dodając śmietanę i roztarte mięso piklinga. Cebulę drobno pokrajać, włożyć do masy wraz z solą i papryką.

