



Sos twarogowy

przepisy.pl



 15 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- biały ser - 400 gramów
- mleko - 2 szklanki
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 łyżeczek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- musztarda sarepska - 0.5 łyżeczek
- olej - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr dokładnie wymieszaj z mlekiem, następnie zagotuj i odstaw do ostygnięcia.
2. W moździerzu utrzyj olej z kminkiem, cukrem oraz musztardą.
3. W misce wymieszaj sos z twarogiem, dopraw mieszanką musztardy.
4. Na końcu dodaj do sosu posiekaną natkę pietruszki. Sos poleca się do blinów i racuchów.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl