



przepisy.pl

Twaróg do chleba po meksykańsku na śniadanie

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- sól - 1 szczypta
- masło - 100 gramów
- papryka - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- ogórek - 0.5 sztuk
- papryka konserwowa - 1 sztuka
- szczypiorek posiekany - 1 łyżka
- tłusty ser biały - 250 gramów
- por posiekany - 0.3 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Biały ser i masło utrzyj na jednolitą masę.
2. Dodaj słodką paprykę w proszku, dokładnie wymieszaj.
3. Ogórka, pora, paprykę pokrój w drobną kostkę i wraz ze śmietaną dodaj do sera.
4. Dokładnie wymieszaj i schłódź w lodówce.

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