

Twarożek z rzodkiewką i dymką



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

Składniki:

jogurt naturalny

4 łyżki



rzodkiewka

1 pęczek



cebula czerwona

2



Papryka słodka mielona

1/3 łyżeczki



sól pieprz



bazylia



twaróg

250 (półtłusty)



Sposób wykonania:

Potrzebne będą:

miska łyżka deska i nóż tarka widelec



Sposób wykonania:

1. Twaróg przekładamy do miski i rozdrabniamy widelcem.



2. Dodajemy jogurt naturalny i dokładnie mieszamy.

3. Rzodkiewkę myjemy i ścieramy na grubych oczkach. Odciskamy sok i dodajemy do twarogu.



4. Cebulę kroimy w drobną kostkę.



Dodajemy do miski.

5. Bazylię rwiemy lub kroimy.



Dodajemy do miski.

6. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką.



Twarożek można podawać ze świeżym pieczywem albo jeść sam.

Smacznego😊

źródła zdjęć:

<https://gotujmy.pl/twarog-z-rzodkiewka,przepisy-salatki-z-serem-przepis,215043.html>
<https://gotujmy.pl/twarozek-z-rzodkiewka-i-ziolami,przepisy-szybkie-i-smaczne-przepis,272977.html>
<https://www.doradcasnaku.pl/przepis-twarozek-z-rzodkiewka-i-dymka-290151>
https://www.youtube.com/watch?v=4BHve6NM0_k
<https://kuchniasztuka.blogspot.com/2017/11/rewelacyjna-saatka-warstwowa-bez.html>
<http://www.grvzz.pl/twarozek-z-rzodkiewka/>
<https://przepisdietetyka.wordpress.com/2019/04/04/twarozek-z-rzodkiewka-i-szczypiorkiem/>
<https://www.alemeksyk.eu/smaki-swiata/item/404-twarozek-z-rzodkiewka-i-szczypiorkiem.html>