




## Kopuła serowa śniadaniowa

 ewaeu.

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ser twarogowy - 500 g

suszone pomidory w oleju z ziołami  
- 5 szt.

oliwki czarne - 5 szt.

cebula cukrowa - 1 szt.

pieprz młotkowany z kolendrą - 1  
łyżeczka

słodka papryka - 1 łyżeczka

sól - do smaku

żelatyna - 1 łyżka

majonez do posmarowania -

listki salaty roszpunki, natka

pietruszki, małe pomidorki, oliwki,

ogórek - dekoracja -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

Pomidory, oliwki i cebulę pokroić w drobną kostkę. Dodać do twarogu. Wymieszać z pieprzem, papryką i solą. Żelatynę rozpuścić w 1/3 szkl gorącej wody. Wystudzić i dodać do twarogu. Miseczkę wyłożyć folią spożywczą i wypełnić ok 1/3 twarogiem i posypać papryką słodką. Ponownie wyłożyć twarożek i ponownie przesypać papryką. Wyłożyć ostatnią porcję twarożku. Zostawić, najlepiej na noc, w lodówce do stężenia. Wyłożyć na talerzyk, przykładając do miseczki i odwrócić. Zdjąć folię. Posmarować bardzo delikatnie majonezem i udekorować wg uznania. Smacznego.