





## Pasta z sera, papryki i ogórka

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

### Składniki:

twaróg półtłusty - 150-200 g  
papryka czerwona i żółta - 0,5-1 szt.  
ogórek świeży - 0,5 szt.  
szczypiorek posiekany - 1-2 łyżka  
papryka mielona wędzona - 1 łyżeczka

jogurt grecki - 1-2 łyżka  
sól, pieprz - - do smaku  
dodatki: -  
jajko ugotowane na twardo,  
pomidor, kielki słonecznika,  
pieczywo -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ser twarogowy włożyć do miski, rozgnieść widelcem (można zmiksować, gdy chcemy mieć gładką strukturę). Paprykę bardzo drobno posiekać, ogórka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, odcisnąć z wody. Wszystkie przygotowane składniki połączyć z serem, doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Podawać z pieczywem i dowolnie wybranymi dodatkami.