




Pikantna kula serowa

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

twaróg pełnotłusty - 250 g
masło dobrej jakości - 1/4 kostka
sól czosnkowa - 1/3 łyżeczka
czosnek granulowany - 1/2 łyżeczka
papryka ostra - - szczypta
papryka mielona słodka - 1/2 łyżeczka

natka pietruszki posiekana - 1 łyżeczka
Dodatkowo: -
pieprz kolorowy grubo mielony - 3 łyżeczka
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
grzanki - - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg zemieć w maszynce, masło dokładnie utrzeć, cały czas ucierając dodać wszystkie składniki oprócz pieprzu i ziół prowansalskich. Nadal ucierając dodawać stopniowo zmielony twaróg. Po połączeniu wszystkich składników uformować kulę, obtoczyć w grubo zmielonym pieprzu i w ziołach prowansalskich. Włożyć do lodówki na 3 - 4 godziny. Po wyjęciu kulę ułożyć na liściach sałaty lodowej. Kroić w plastry i podawać na grzankach i liściach ulubionej sałaty (u mnie lodowa).

Czas przygotowania 30 minut + czas chłodzenia.