





Serek Budwigowy pomarańczowo-cynamonowy

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ser biały chudy - 100 g

olej lniany tłoczony na zimno - 3 łyżka

miód - 1 łyżka

pomarańcza - 1 szt.

cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg chudy mielony (jeśli używamy nie mielonego, rozrabiamy go z jogurtem na pastę) dosładzamy wedle swojego smaku miodem naturalnym i dodajemy do niego olej lniany tłoczony na zimno (warto też sprawdzić na etykiecie czy jest to olej nierafinowany). Pastę mieszamy również z cynamonem - ilość według upodobań. Pomarańczę myjemy, obieramy ze skórki i kroimy w nieduże kawałki. Serek przelewamy do miseczki, dookoła układamy kawałki pomarańczy, oprószamy szczyptą cynamonu i podajemy.