



## Twarożek mojego Taty

 H A B I B I

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 1 porcja

### Składniki:

Twaróg półtłusty - 350 g

Gęsta kwaśna śmietana -

Sól ziołowa - do smaku

Koncentrat pomidorowy - 1 łyżka

Jajka na twardo - 3 szt.

Mielony kminek - 1/3-1/2 łyżeczka

Papryka słodka mielona - do smaku

### Dodatkowe info:

Tradycyjny twarożek pomysłu mojego Taty, jaki pamiętam z dzieciństwa. Pasta pomidorowa dobrej jakości nadaje pięknego koloru oraz słodczy, a kminek charakterystycznego smaku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jajka ugotować na twardo, ostudzić i drobniuteńko posiekać, rozgnieść widelcem albo utrzeć na tarce.

Ser biały (najlepiej półtłusty i dość miękki) rozgnieść widelcem dodając tyle kwaśnej gęstej śmietany, aby osiągnąć odpowiednią, dość luźną konsystencję.

Dodać łyżkę gęstego słodkiego koncentratu pomidorowego dobrej jakości i rozetrzeć do uzyskania jednolitego koloru. Posolić serek do smaku i doprawić sporą ilością mielonego kminku i słodkiej papryki.

Podawać z ulubionym pieczywem.