Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką

Barbara Strużyna

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

2 porcje

Składniki:

- twaróg biały wiejski klinek - 250 g
- śmietana kwaśna 18% - 200 g
- rzodkiewka - 6 szt.
- szczypior - 1 pęk
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Twaróg rozdrabniamy widelcem.
Dodajemy śmietanę i mieszamy.
Szczypiorek siekamy, rzodkiewki ścieramy na tarce na grubych oczkach.
Wrzucamy do twarożku, mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Smacznego!