

Ser domowy z kminkiem

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

bardzo zdrowa

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- tłusty biały ser - 50 dag
- masło - 10 dag
- kminek - 1 łyżka(i)
- sól - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ser układamy na talerzu, przykrywamy salaterką szklaną i zostawiamy w ciepłym miejscu na 5 dni. po czym ucieramy dokładnie z masłem, solą i kminkiem, przekładamy na głęboką patelnię i gotujemy na małym ogniu stale mieszając. Przelewamy do salaterki i zostawiamy do ostygnięcia.

Smacznego!

Jak podawać?

smarować nim pieczywo

