

Pasta z twarogu, szynki i chrzanu



Autor: **kulinarnagoscia**
Przepisów: **136** Ocena: **1535**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- chudy twaróg 100 g
- szynka gotowana z indyka 150 g
- jogurt naturalny lub śmietana 1 łyżka
- chrzan ze słoiczka 1 łyżeczka
- szczypta cukru
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg dokładnie rozcieramy łyżką lub miksujemy blenderem. Szynkę ścieramy na tarce o drobnych oczkach, dodajemy do sera i dokładnie rozcieramy na gładką pastę, dodajemy jogurt lub śmietnę, chrzan, szczyptę cukru, solimy i pieprzymy wg. uznania, dokładnie wszystko jeszcze raz mieszamy.

Dodatek chrzanu jest tu indywidualną sprawą. Ja wolę, aby w paście była lekko wyczuwalna nuta chrzanu, wy możecie dodać więcej, jeżeli lubicie wyraźne pasty. Trzeba pamiętać, że chrzan chrzanowi nie równy, więc przed dodaniem zalecam sprawdzić stopień ostrości.

Twoje notatki do przepisu: