

Serek topiony (z twarogu)



Autor: ewadanuta
Przepisów: 3 Ocena: 102



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



ewadanuta | Smaker

Składniki:

- twaróg półtłusty, 2 kostki
- jajko (żółtko), 2
- masło, 2 łyżki
- soda, łyżeczka
- sól, do smaku
- papryka, pół
- cebula, średnia

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg, sodę i sól mieszamy razem i odstawiamy na godzinkę-dwie (twaróg zacznie się jakby rozpuszczać, topnieć). W tym czasie podsmażamy pokrojone w drobna kosteczkę warzywka na masełku (ja akurat dodałam paprykę i cebule i odrobinę chilli ale tu można pokombinować jak się chce).
- 2 Gdy warzywa zmiękną dodajemy nasz twaróg, zmniejszamy płomień i mieszamy aby wymieszać twaróg z warzywami. Następnie dodajemy żółtka i podgrzewamy na wolnym ogniu do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 3 Tak przygotowany serek przelewamy do pojemniczka i zostawiamy do ostygnięcia i zastygnięcia (na ciepło też jest bardzo dobry). Wspaniałe danie na śniadanie z ciepłymi bułeczkami mniem:) SMACZNEGO!
- 4 Uwagi: gdyby było za gęste należy dodać więcej masełka natomiast gdyby było za rzadkie należy dodać jeszcze jedno żółtko:).

Twoje notatki do przepisu: