

Serowa śniadaniowa kopuła



Autor: ewaeu

Przepisów: 254 Ocena: 1120



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g sera twarogowego (u mnie wiaderko President)
- 5 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- 5 czarnych oliwek
- cebula cukrowa
- łyżeczka pieprzu młotkowanego z kolendrą
- słodka papryka
- sól do smaku
- łyżka żelatyny
- majonez do posmarowania dekoracja: liście roszponki, natka pietruszki, małe pomidorki, oliwki

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory, oliwki i cebulę pokroić w drobniutką kostkę. Dodać do twarogu. Wymieszać z pieprzem, papryką i solą.
Żelatynę rozpuścić w 1/3 szkl gorącej wody. Wystudzić i dodać do twarogu.
Miseczkę wyłożyć folią spożywczą i wypełnić ok 1/3 twarogiem i posypać papryką słodką.
Ponownie wyłożyć twarożek i ponownie przesypać papryką. Wyłożyć ostatnią porcję twarożku.
Zostawić, najlepiej na noc, w lodówce do stężenia. Wyłożyć na talerzyk, przykładając do miseczki i odwrócić. Zdjąć folię.
Posmarować bardzo delikatnie majonezem i udekorować wg uznania.
Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: