

sos z sera pleśniowego

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

Krojona papryka w sosie z sera pleśniowego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 czerwona, zielona i żółta papryka -
- 60g sera pleśniowego -
- 100 g kwaśnej śmietany -
- 100 g jogurtu -
- łyżeczka ostrej papryki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Papryki umyć, oczyścić, usunąć pestki. Miąższ pokroić na jednakowe paski długości 2 cm. Ser pokroić w drobną kostkę i włożyć do głębokiej miski. Dodać kwaśną śmietanę i wszystko zmiksować. Sos przyprawić ostrą papryką i podać razem z paprykami.

