

Jarski pasztet serowy

Przepis dodany przez użytkownika posti

Dla wegetarian

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 160 kCal

Potrzebne składniki:

- kremowy twarożek śmietankowy - 60 dag
- duże plastry sera gouda - 4 szt.
- starty ser gouda - 10 dag
- czerwona papryka - 1 szt.
- szczypiorek - 1 szt.
- pieprz i sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Paprykę oczyścić, umyć, pokroić w drobną kosteczkę. Szcypiorek opłukać, posiekać. Odłożyć 2 łyżki papryki i trochę szczypiorku do dekoracji. Resztę wymieszać z twarżkiem i startym serem gouda. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Formę na comber wyłożyć folią przezroczystą, tak aby nie zwisała poza brzegi formy. Na folii na zakładkę ułożyć plastry goudy. Rozsmarować masę twarżkową. Obwinać zwisającymi fragmentami goudy i folii. Ochłodzić. Przed podaniem zdjąć folię i udekorować pozostałą papryką i szczypiorkiem.

