

Realizacja programu „Zdrowy przedszkolak”- propozycja przepisu dla rodziców i dzieci z grupy Muchomorów do wykonania w domu.

„Wiosenny twarożek”



Produkty

250 g sera białego twarogowego półtłustego

70 g rzodkiewek

10 g szczypiorku lub zielonej cebulki

1 i 1/2 łyżki śmietany 18%

1/4 łyżeczki soli

Wykonanie

Warzywa dokładnie myjemy i osuszamy. Z rzodkiewek odkroić końcówki, a następnie pokroić w drobną kostkę. Szczypiorek posiekać.

Twaróg rozgnieść widelcem, a następnie wymieszać ze śmietaną i solą na w miarę gładką masę

Wmieszać szczypiorek i rzodkiewkę. Można dodać większą część nowalijek, a trochę zostawić do posypania twarożku z wierzchu, by ładniej się prezentował.

Gotowe!!! Twarożek najlepiej podawać z pieczywem.

Życzymy smacznego!!!