|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Twaróg półtłusty-250g  Śmietana 18 %- 80 g  Szczypiorek- 40g  Rzodkiewka- 50 g  Sól, pieprz do smaku    Ilość- 5 porcji | PE02739_    **Pasta z twarogu ze szczypiorkiem i rzodkiewką**     |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Dokonać obróbkę wstępną warzyw. 2. W naczyniu rozdrobnić twaróg widelcem, dodać śmietanę. 3. Szczypiorek posiekać, rzodkiewkę pokroić w kostkę, wymieszać z twarogiem. 4. Doprawić do smaku. |   Podawać na grzankach lub świeżym pieczywie, udekorować posiekanym szczypiorkiem i cząstką lub plasterkami rzodkiewki. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Ser żółty (najlepiej telżycki)- 150 g  Masło- 30g  Jaja- 5 szt.  Kasza manna- 100 g  Mleko- 350 ml  Bułka tarta- 20 g  Masło do posmarowania formy- 5 g  Sól, cukier do smaku  Ilość- 5 porcji | **Suflet z sera**    PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Z 1/3 ilości mleka przewidzianej w recepturze i kaszy sporządzić zawiesinę. Pozostałe mleko zagotować i wlać przygotowana zawiesinę. 2. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. 3. Masło utrzeć na puch, dodać żółtka, starty ser, ugotowaną kaszę manną, przyprawy, wymieszać. 4. Dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać. 5. Foremki posmarować tłuszczem, posypać tartą bułką, napełnić przygotowaną masą. 6. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec. |   Podawać na gorąco. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SKŁADNIKI  Pomidory -1 szt-100g  Ser mozzarella-200g  Świeża bazylia  Oliwa z oliwek- 40g  Ocet winny- 10g  Sól, pieprz do smaku    Ilość- 3 porcje | **Sałatka Caprese**    PE02739_   |  |  | | --- | --- | |  | | | **Wykonanie:** | | | 1. Pomidory umyć, usunąć zagłębienia kielichowe, pokroić w grube plastry. 2. Ser wyjąć z zalewy, osuszyć, pokroić w plastry. 3. Bazylię posiekać. 4. Oliwę, ocet, bazylię, sól wymieszać dokładnie energicznym ruchem. 5. Na talerzyku układać na przemian plastry pomidora i sera, tak aby całość zamknęła się w wieniec. 6. Delikatnie polać powstałym sosem, posypać świeżo zmielonym pieprzem, udekorować listkami bazylii. | |