



Serowa pasta z żurawiną

 6 porcji

 1 min

Składniki

- 300g sera camembert, brie lub pleśniowego
- 100g masła
- 100g serka śmietankowego
- 4 łyżki żurawiny ze słoika
- garść suszonej żurawiny
- sól i pieprz

Przygotowanie

1

W naczyniu miksującym umieść: sery i masło



1 min



30



2

2

Dodaj żurawinę



1 min



7

3

Wstaw do lodówki na kilka godzin lub na noc do stężenia