



Twarożek z pieczoną papryką

 6 porcji

 45 min

Składniki

- 250g sera twarogowego
- 70g czarnych oliwek
- 50g suszonych pomidorów
- 3szt upieczonej papryki czerwonej (natarte połówki oczyszczonych z nasion papryk natrzyj oliwą i piec w temp. 180 stopni – 40 min aż nabierze ciemnej, spieczonej skórki)
- 2-3 ząbki czosnku
- kilka listków świeżej, posiekanej bazylii

Przygotowanie

1

Zmiksuj upieczoną paprykę, oliwki, pomidory i czosnek



10 sek



7

2

Dodaj twarożek i wymieszaj całość



20 sek



3

3

Twarożek idealnie będzie się komponował ze świeżą bazylią, szczypiorkiem i oliwą !