

Brânză de vacă tartinabilă cu Verdețuri de Provence

10—15 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Brânză de vacă
150 g	Brânză proaspătă, cu conținut redus de grăsime
50 g	Smântână
1 lingură	Ulei de măsline
1 linguriță	Muștar
1 linguriță	Miere
1 linguriță	Coajă de lămâie
1 linguriță	
1 linguriță	
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Pune toate ingredientele cu excepția cepei bio uscate într-un robot de bucătărie și amestecă bine.
2. Încorporează cu atenție ceapa verde uscată și lasă compoziția finală să se răcească 15 minute, astfel încât verdețurile să-și lase aroma.
3. Asezonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.