



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

Brânză de vacă tartinabilă cu Verdețuri de Provence

🕒 10–15 Min.   

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.

