

Frenk Soğanlı Twarog Kase

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 6/10

Polonya usulü frenk soğanlı twarog kase, taze peyniri frenk soğan ve ekmek küpleriyle buluşturarak hafif, tuzlu ve sabah sofrasına uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 180 gr Twarog peyniri
- 0.3 demet Frenk soğan
- 1 su bardağı Ekmek küpü
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 180 gr twarog peynirini çatalla ezip kase içinde gevşetin.
- Frenk soğanın ince kuyularıyla peynirle karıştırın.
- Ekmek küplerini 1 tatlı kaşığı zeytinyağıyla tavada 3 dakika kızartıp tuzlu sızdırın.
- Peynirli karışımı kaseye alınıştüne sıcak ekmek küplerini serpin.
- Kaseyi 2 dakika içinde servis edin, ekmekler peynirle yumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Twarogu servis öncesi çırpılmadaha hafif bir kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanına avdar ekmeği küpleri ve salatalık dilimleri sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt