

Pomidorki koktajlowe z serem śmietankowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annaanisko](#), dnia 16 Września 2012r. o 00:50

Tagi: [pomidor](#), [koktajlowy](#), [cherry](#), [serek śmietankowy](#)

Rodzaj dania: [dania jarskie](#) [przekąski](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsnego](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
pomidor cherry	16	szt.	warzywa
serek wiejski niskotłuszczowy	150-200	g	nabiał
śmietana 10%	1	łyżka	nabiał
sól czosnkowa	2	szczypta	przyprawy i zioła
bazylia świeża	1/5	pęczek	przyprawy i zioła

Opis

1. Pomidorki koktajlowe (cherry) umyć, osuszyć. Każdy pomidor przekroić w górnej części tak, aby stworzyć coś w rodzaju "czapeczki".
2. W malakserze dokładnie odcedzone z serwatki granulki sera wiejskiego niskotłuszczowego z dodatkiem soli czosnkowej i śmietany.
3. Na pomidorki nakładać puszysty zmiksowany serek. Każdy pomidorek przykryć "czapeczką" i udekorować listkami bazylii.



Dla ilu osób: 2
Danie dietetyczne: tak
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 10min.
Cana: całej potrawy: 8 PLN jednej porcji: 4 PLN
Liczba kalorii: