

Frenk Soğanlı Twarog Kase

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~212 kcal

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 kütü
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılı

1. Twarog peynirini kasede çatalla yumuşatın.
2. Frenk soğanları önce doğrayıp peynire ekleyin.
3. Ekmek küplerini zeytinyağıyla hafifçe çevirerek kızartın.
4. Peynirli karışımı ekmek küpleriyle birleştirip servis edin.
5. Bekletmeden hemen sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Twarogu servis öncesi çırpma daha hafif bir kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt