



Jogurtowy twarożek z czosnkiem i koperkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Jogurt przełożyć na sitko wyłożone gazą. Sitko umieścić na misce (lub garnku) i wstawić do lodówki. Kilukrotnie odlać płyn, który gromadzi się w misce. Po 2-3 dniach należy przełożyć twarożek do miseczki i dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekany koperek oraz przyprawić solą. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Podawać z ulubionym pieczywem.

Składniki:

2 op. jogurtu Augustowskiego naturalnego

4 ząbki czosnku

1-2 łyżki posiekanego koperku

szczypta soli