

KRAKERSY CZOSNKOWE Z SEREM

„Te krakersy to był hit moich studenckich czasów. Mieszkalam w Bursie Akademickiej i na każdą imprezę przygotowywałyśmy z dziewczynami ogromne ilości tych przekąsek. Znikają bardzo szybko, w końcu połączenie sera, czosnku i słonych krakersów to nie było co.”



SKŁADNIKI:

- Krakersy solone
- Żółty ser do starcia (około 300 g) najlepiej łagodniejszy np. gouda
- Kilka dużych łyżek majonezu
- 1-2 ząbki czosnku
- Szczypta przyprawy curry (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

- Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Następnie dodać kilka łyżek majonezu, tak aby powstała „pasta”, ząbek lub dwa przeciśniętego czosnku i dużą szczyptę przyprawy curry. Wymieszać. Nakładać dużą łyżeczkę na krakersa. Można przystroić nacią pietruszki.
UWAGA: Pastę serową możecie spokojnie przygotować wcześniej, natomiast nakładać na krakersy chwilę przed podaniem.