

# Sos ziołowy z rokpolem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**SOS**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- twaróg - 150 g
- rokpol - 100 g
- śmietana - 1 łyżka(i)
- czosnek - ząbek
- szczypiorek -
- natka -
- trybuła -

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Czosnek obrać, zmiążyć. Rokpol rozkruszyć, zmiksować z twarogiem, śmietaną i czosnkiem, doprawić solą i pieprzem. Szczypiorek, natkę i trybułę umyć, posiekać, dodać do twarogu, wymieszać