

**LETNIE SMAROWIDŁO DO CHLEBA W POLE,
W PODRÓŻ, NA PIKNIK, MAJÓWKĘ.**

Składniki:

- 1 kostka masła
- 1,5 kostki sera twarogowego
- 1 kopiata łyżka posiekanej mięty (najlepsza mięta pieprzowa)
- sól do smaku



Obecnie niektóre gospodynie dodają odrobinę ostrej papryki w proszku.

Wykonanie:

Rozetrzeć ser, schłodzone masło zetrzeć na tarce o dużych oczkach, bezpośrednio do sera dodać sól, mięte - wszystkie składniki starannie wymieszać. Tak przygotowane smarowidło przełożyć do kamiennego lub porcelanowego naczynia, przykryć i przechowywać w lodówce 2 – 4 dni. Smarować chleb, bułki, krakersy. Smarowidło to jest świetne do proziaków i placków ziemniaczanych.