



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Twarożek wiosenny "light"



## Twarożek wiosenny "light"

★★★★★ (9)



10 minut



1-2 osoby



łatwy

## Wartości odżywcze

153 kcal / 1 porcję (249 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

61.51 kcal

3.08%



Białko

10.89 g

21.78%



Węglowod.

4.22 g

1.56%



Tłuszcze

0.35 g

0.5%



Błonnik

0.69 g

2.76%

GDA

3.08 %

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal



## Składniki

- Ser twarogowy chudy - 120g (6 łyżek stołowych)
- Jogurt naturalny 0% tłuszczu - 60g (3 łyżki stołowe)
- Rzodkiewka - 60g (4 sztuki)
- Szczypiorek siekany - 5g (łyżka stołowa)
- Koperek siekany - 4g (½ łyżki stołowej)



## Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Zioła umyj, wysusz i posiekaj. Rzodkiewki optucz i pokrój w kostkę.

**KROK 2:** Ser wraz z jogurtem roznieć w misce, dopraw do smaku solą i białym pieprzem. Dorzuć posiekane zioła i rzodkiewki. Całość wymieszaj.

\*Podawaj jak dodatek do pieczywa lub samodzielną przekąskę.

Smacznego!

