



SOS Z SERA GORGONZOLA

Składniki:

- 1 opakowanie sera Gorgonzola
- 100 ml śmietany kremówki 36%

Wykonanie:

- śmietanę wlać na patelnię lub do teflonowego garnka, pokruszyć ser i podgrzewać na małym ogniu, aż ser się rozpuści
- serwować na ciepło

Sos serowy jest idealnym dodatkiem do mięsa, makaronu lub pieczonych ziemniaków.


www.DietaBezglutenowa.pl