

Sýr boursain

Ingredience

- 250 g tvarohu
- máslo — 125 g
- majoránka — 1 lžička
- tymián — 1 lžička
- 1 lžička bílého pepře
- 1 lžička sušeného česneku
- sůl — 0,5 lžička

Postup

Vše se promísí a uloží do lednice. Až směs ztuhne, vytvoříme kolečka nebo kuličky, které obalíme v tlučeném černém pepři a zabalíme do alobalu.