



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Сюрн Sürn



- 4 кусочка хлеба
- 4 стол.ложки брынзы
- 1 стол.ложка пасты острого свеж.перца
- 5 стол.ложек оливк.масла
- 1 стол.ложка тимьяна
- 1 стол.ложка мелко рубленного свежего базилика

- # В глубокую посуду положить брынзу, добавить оливк.масло. Хорошо перемешать и потолочь до получения однородной массы.
- # Добавить пасту перца, помешать.
- # Высыпать базилик, тимьян, опять помешать.
- # Закрывать посуду крышкой и дать настояться 1 час.
- # Намазать на хлеб и подавать к столу.
- # Сюрн положить в банку, можно хранить в холодильнике длительный период.

Сюрн- это вид брынзы с приправами, из неё делают шарики.