

Oscypek z grilla

Co kupić?

- 6szt małych oscypków
- 3 łyżki żurawiny
- 1 łyżka jagód goji
- 1 łyżka morwy

Jak przygotować?

1. Oscypki grilluj na mocno rozgrzanym grillu około 2 minuty z każdej strony, skórka powinna być chrupiąca a ser w środku roztopiony i ciągnący.
2. Żurawinę wymieszaj z morwą i jagodami goji.
3. Oscypki podawaj z żurawiną.