PRZEPIS NA GZIK

SKŁADNIKI

* 2 ząbki czosnku
* 1 średnia czerwona cebula (korzystamy z czerwonej, bo lubimy ją bardziej)
* twaróg półtłusty 3x200g (Piątnica i Czarnków, np.)
* 300ml śmietany 18%
* 50 -100ml mleka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Cebulkę drobno siekamy, dorzucamy do tego czosnek starty na tarce, lub wyciśnięty w prasce.
2. Wrzucamy do tego biały ser i dodajemy śmietanę.
3. Dolewamy do tego mleko w zależności od tego jakiej konsystencji chcemy mieć gzik. My preferujemy bardziej „lejący się”.
4. Wszystko razem mieszamy i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.
5. Możemy też opcjonalnie dorzucić rzodkiewki szczypiorek albo cebule dymkę.  Wszytko wstawiamy na 15-20 minut do lodówki, aby się przegryzło.

Gzik można serwować z gotowanymi ziemniakami, ziemniakami w mundurkach lub pieczonymi łódeczkami ziemniaków.