

# Karičkovo-vajíčková pena so špenátom

## Potrebuje

- - 200g špenát
- - 8 vajec natvrdo uvarených
- - 50g oštiepku
- - 3 lyžice kyslej smotany
- - 1 Karička v črievku
- - 1 lyžica horčice
- - pažitka
- - soľ
- - olej
- - čierne mleté korenie
- - papriky zelené alebo červené

## Postup

Špenátové listy nadrobno nakrájame, pridáme postrúhané uvarené vajcia aj oštiepok, Karičku, smotanu, horčicu, trošku oleja a ochutíme soľou a čerstvým mletým korením. Premiešame a nátierkou naplníme červené alebo zelené papriky a takto potom krájame na kolieska.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno