

# Paradajky plnené tvarohovým krémom

## Potrebuje

- - 350 g paradajok
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 100 g nízkotučného tvarohu
- - 100 g tatárskej omáčky
- - mleté čierne korenie
- - soľ

## Postup

V miske rozmiešame 6 trojuholníkov Karičky, tvaroh, tatársku omáčku. Nátierku dochutíme soľou a korením.

Vrchy paradajok odkrojíme a vnútro vydlabeme. Vydlabané paradajky naplníme tvarohovou nátierkou a prikryjeme vrchmi, ktoré sme odkrojili.

Servírovať môžeme s bezlepkovým alebo pšeničným toastovým chlebom.

Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielala: Karička

náročnosť: nízka

čas: 15 min

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno