

# Syrová nátierka s rozmarínom

## Potrebuje

- - 100 g tvrdého syra na strúhanie
- - 50 g bryndze
- - 100 g syra Karička
- - 4 strúčiky cesnaku
- - 1 lyžička rozmarínu
- - 4 natvrdo uvarené žĺtky
- - 2 lyžice jogurtu
- - 2 lyžice ochutenej majonézy
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - nadrobno posekaný kôpor

## Postup

Do misky vložíme postrúhaný tvrdý syr, rozotretú bryndzu, syr Karička, rozotretý cesnak, rozmarín, vidličkou rozotreté žĺtky z natvrdo uvarených vajícok, jogurt, majonézu, soľ a mleté čierne korenie podľa chuti. Všetko dôkladne premiešame na hladkú nátierku, ktorú natierame na chlieb alebo pečivo, či hrianky opražené na sucho. Pred podávaním posypeme nadrobno posekaným kôprom.

---

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno