

Kalerábová nátierka

Potrebuje

- - 2 mladé kaleráby menšie
- - 1 veľké črievko Karička
- - 80g šunka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - posekaná petržlenová vňať

Postup

V miske zmiešame spolu najjemno nastrúhané kaleráby – vyžmýkané, Karičku, šunku- pokrúpanú na malé kúsky, soľ, korenie, petržlenovú vňať, všetko spolu dobre vymiešame a necháme v chlade 30 minút. Podávame najlepšie na hrianke.

Tento recept nám posielala: Petra z Piešťan

náročnosť: nízka

čas:

porcie: