Syrovo-rybacia nátierka

Potrebujeme

- - 1 malá konzerva tuniak vo vlastnej štave
- - 1 ks črievko Karička
- - 2 PL horčica
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 50 g údený syr
- - smotana na šľahanie
- - 1 ks uhorka
- - 50 g slanina
- - bagetky

Postup

1. Tuniaka dáme do misky bez šťavy, aby nátierka nebola príliš mastná. Údený syr nastrúhame na strúhadle najemno.
2. Všetky ostatné suroviny okrem smotany na šľahanie primiešame do misky k tuniakovi a premiešame tak, aby sa suroviny spojili. Soľ a korenie nepridávame žiadne, nakoľko je tuniak a syr dostatočne slaný.
3. Do dobre vymiešanej nátierky pridáme trošku smotany na šlahanie, pre zjemnenie chuti. Smotana sa dávať vôbec nemusí. Je tiež možné použiť viac i menej cesnaku, podľa chuti, kto má ako rád.
4. Servírovanie: Zvolila som trošku iný spôsob servírovania. Uhorku nakrájame na cca 2 cm vysoké kolieska. Jemne vydlabeme stred uhorky, ktorú naplníme nátierkou. Bagetky šikmo nakrájame a opečieme na panvici do chrumkava. Na rovnakej panvici si opražime na pásiky nakrájanú slaninku, ktorú položime na pripravenú nátierku. Nakoniec nátierku posypene troškou nastrúhaného údeného syra.

Nátierka sa hodí ako raňajky i pohostenie pre návštevu namiesto klasických chlebíčkov. Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Radoslava z Valalikov
náročnosť:	nízka
čas:	15 minút
porcie:	20