

Ostrá karičková s tvarohom a kukuricou

Potrebuje

- - Karička 250 g
- - 180 g odtučnený hrudkovitý tvaroh
- - 1/2 kelímka Kyslá smotana
- - 2 PL Kečup ostrý
- - 1 ks Kukurica v konzerve
- - Soľ podľa chuti
- - Korenie čili papričky štipka

Postup

Do misy pridáme syr Karička, tvaroh, kyslú smotanu, scedenú kukuricu a kečup. Podľa chuti osolíme a okoreníme a nakoniec zľahka premiešame. Podávame s celozrnným pečivom alebo čiernym chlebom. Dobrú chuť prajem!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 4