

# Tvarohová nátierka

## Potrebuje

- - Jemný hrudkovitý tvaroh 250 g
- - Karička črievko 100 g
- - Bryndza údená 125 g
- - Cesnak 1 strúčik
- - mleté čierne korenie podľa chuti
- - soľ podľa chuti
- - jarná cibuľka vňať na ozdobu

## Postup

Do misky vložíme jemný tvaroh a jednu Karičku črievko, dobre vymiešame vareškou. Postupne zapracujeme bryndzu, pridáme strúčik prelisovaného cesnaku, podľa chuti mleté čierne korenie, soľ a vyšľaháme pomocou ručného mixéra.

Hotovú nátierku odložíme do chladničky asi na hodinu, aby sa chute spojili.

Podávame na tmavom chlebíku. Povrch posypeme nasekanou zelenou vňaťou z mladej cibuľky. Výborne chutí aj s paradajkou, paprikou, jarnou cibuľkou. Dobrú chuť! Je výborná!

---

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: nízka

čas: 25

porcie: 10

bezlepkový recept: Áno