

Nátierka Hokkaido

Potrebuje

- - Tekvica Hokkaidó -1 menší kus
- - Karička črievko - 2 ks
- - Cesnak - 3 strúčiky
- - Olivový olej - 4 PL
- - Kyslá smotana - 4 PL
- - Bylinková soľ - štipka
- - Soľ - štipka
- - Čierne korenie - štipka
- - Petržlenová vňať alebo pažítka - snitka

Postup

Tekvicu dobre umyjeme, vyberieme jaderník a nakrájame na malé kúsky. Potom prudko opečieme na panvici na pokrutinovom olivovom oleji spolu s prelisovaným cesnakom. Pridáme trochu vody, soľ a udusíme do mäkka. Vychladnuté a scedené Hokkaido roztláčime vidličkou, pridáme Karička črievká, kyslú smotanu, bylinkovú soľ, čierne korenie, petržlenovú vňať alebo pažítku. Natrieme na hrianky alebo čerstvo upečený domáci chlebík.

Dobrá chuť prajem!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno