

Tvarohová nátierka so sardinkami

Potrebuje

- - 150g tvaroh jemný
- - 100g Karička v črievku
- - 1ks vajíčko natvrdo
- - 1ks uhorka sterilizovaná
- - 1ks konzerva sardiniiek v oleji
- - 1ks malá cibuľa
- - 1 ČL horčica
- - podľa chuti soľ, mleté čierne korenie
- - trochu citrónovej šťavy

Postup

Uvarené vajíčko nakrájame nadrobno a zmiešame s Karičkou a tvarohom . Pridáme cibuľu a uhorku nakrájanú nadrobno. Sardinky zlejeme a nakrájame na menšie kúsky alebo rozpučíme vidličkou a pridáme k tvarohovej zmesi. Nakoniec pridáme horčicu, trochu citrónovej šťavy, podľa chuti okoreníme a osolíme.

Tento recept nám posla: Helena zo Sečoviec
náročnosť: Nízka
čas: 15
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno