

Cviklovo bryndzová pomazánka

Potrebuje

- - 2 ks cvikle
- - 1 črievko Karička klasik
- - 200 g bryndze
- - korenie
- - soľ
- - citrónová šťava
- - olivový olej
- - piniové oriešky

Postup

Najskôr si uvaríme vo vode umytú cviklu 50 min. Ak je väčšia tak kludne aj dlhšie, cvikle to neublíži . Necháme vychladnúť a na jemno postrúhame. Pridáme bryndzu, Karičku, podľa chuti korenie, soľ, olivový olej a trochu citrónovej šťavy. Kto má rád môže pridať aj piniové oriešky buď navrch posypať ako ozdobu alebo zamiešať do pomazánky.

Výborná je na opečený chleba .

Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Lenka z Martina

náročnosť: Nízka

čas: 60 min

porcie: 6