

Syovo-salámová nátierka

Potrebuje

- - 150 g tvrdého syra
- - 200 g diétnej salámy
- - 1 vajce uvarené natvrdo
- - 100 g masla
- - 100 g taveného syra Karička
- - 1 lyžica horčice
- - 2 lyžice kyslej pochútkovej smotany
- - mleté čierne korenie
- - soľ

Postup

Tvrdý syr, diétnu salámu a uvarené ošúpané vajce pomelieme na mäsovom mlynčeku a dáme do misy. Maslo vymiešame s taveným syrom Karička, kyslou smotanou a horčicou do peny a dohľadka vymiešame s pomletou zmesou. Nátierku osolíme, okoreníme , premiešame a uložíme na 20 minút do chladničky.

Tento recept nám posla: Marta z Dolnej Strehovej

náročnosť: Nízka

čas:

porcie: