

Syovo-chrenová nátierka

Potrebuje

- - 1 ks Karička v črievku
- - 5 dkg šunka
- - 5 dkg syr (ne/údený)
- - 2 vajcia (natvrdo)
- - 1 ČL chren (ak je slabý aj 2 ČL)
- - 1PL maslo (Rama)
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - červená paprika sladká
- - pažítka
- - petržlenová vňať

Postup

Vajíčka si uvaríme na tvrdo, olúpeme a pokrájame na malé kúsky. Podobne pokrájame na malé kúsky aj šunku aj syr. Medzitým si do misky vytlačíme Karičku z črievka a pridáme maslo a chren. Poriadne premiešame, aby nám neostali hrudky. Ak bude masa hladká, pridáme nakrájanú šunku, syr aj vajíčka. Miešame, pokým sa chute nespoja. Ochutíme soľou, korením a prifarbíme paprikou. Na záver pridáme nakrájanú pažítka alebo petržlenovú vňať, dodá to lahodnú chuť a pripomenie blížiace sa leto. Dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Andrea z Hel'py

náročnosť: Nízka

čas: 10 minút

porcie: 6