

Syovo-vajíčková nátierka

Potrebuje

- - 200 g tvrdý syr neudeny
- - 140 g tavený syr Karička
- - 4 lyžice kyslej smotany
- - 1 cibuľa
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 1 lyžica horčice
- - 2 varené vajcia

Postup

Tavený syr Karička, kyslú smotanu a horčicu vymiešame. Pridáme postrúhaný tvrdý syr, nadrobno pokrúpanú cibuľu, vajcia , osolíme, okoreníme a dôkladne premiešame. Uložíme na 20 minút do chladničky.

Tento recept nám posielala: Marta z Dolnej Strehovej

náročnosť: Nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno