

Svieža pórová nátierka

Potrebuje

- - Karička klasik trojuholníčky 125 g
- - 1 menší pór
- - 2 jablká
- - 2 PL kyslej smotany
- - soľ
- - čierne korenie
- - hrst nasekaných vlašských orechov

Postup

Nasekané vlašské orechy opražíme nasucho na panvici a necháme bokom vychladnúť. Pór očistíme a nakrájame na tenké kolieska, jablká nastrúhame. Pór a jablká zmiešame, pridáme Karičku trojuholníčky, kyslú smotanu, soľ, korenie a vymiešame. Nakoniec nátierku posypeme chutnými orieškami. Natierame na opečený tmavý chlieb. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny
náročnosť: Nízka
čas: 20 minút
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno