

Syovo-vajíčková nátierka

Potrebuje

- - 100g tvrdý syr Karička
- - 3 vajcia uvarené natvrdo
- - 125g masla
- - 2 lyžice kyslej smotany
- - 2 lyžice plnotučnej horčice
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Tvrdý syr Karička aj vajíčka postrúhame na jemnom strúhadle. Pridáme maslo, kyslú smotanu, horčicu, prelisovaný cesnak a dochutíme soľou a čiernym korením. Podávame napr. na nákrajané rožky a ozdobíme zeleninou.

Tento recept nám posielal: Miroslava z Bystrého
náročnosť: Nízka
čas: 15 minút
porcie: 30
bezlepkový recept: Áno