

Jarná bryndzová nátierka

Potrebujeeme

- - Karička črievko
- - väčšia mrkva
- - kúsok zeleru
- - červená lúpaná šošovica
- - rasca
- - bryndza
- - maslo
- - jarná cibuľka

Postup

Na masle a rasci orestujeme na drobno nakrájanú mrkvu a zeler. pridáme šošovicu a dusíme do zmäknutia. vodu necháme odpariť a rozmixujeme s jarnou cibuľkou, karičkou a bryndzou. podávame na chlebe alebo pečive. nesolím, nakoľko bryndza aj syr soľ obsahujú. ale poliať sa vám zdá málo, pokojne dosol'te. ak chcete poriadne tučné drevorubačské raňajky, podávajte so slaninovým chipsom. dobrú chuť

Tento recept nám posielala: Jana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 25 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno