

# Nátierka z repy

## Potrebuje

- - 200g taveného syra Karička
- - 200g červenej repy
- - 1 ks červená cibuľa
- - 70 g bieleho jogurtu
- - štipka soli
- - štipka mletého čierneho korenia

## Postup

Najskôr uvaríme repu v šupke do mäkka. Keď vychladne, zbavíme ju šupky a nastrúhame na jemno. K repe pridáme Karičku, červenú cibuľu na drobno nakrájanú a biely jogurt a lyžicou dôkladne premiešame. No a nakoniec už len dochutíme korením a soľou.

---

Tento recept nám posielala: Zuzka zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno