

Nátierka z tresčej pečene

Potrebuje

- - 1 konzervu tresčej pečene
- - 1 črievko Karičky
- - 3 vajcia uvarené na tvrdo
- - 100 g nastrúhaného syra
- - 1-2 PL mjonézy
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - kôpor
- - soľ

Postup

Tresčiu pečeň roztlačíme vidličkou a zmiešame s vajčkami, ktoré sme nožíkom nasekali na drobno, s dvoma druhmi syru, pretlačeným cesnakom a kôprom. Pridáme majonézu – ak sa nám zdá nátierka príliš hustá, môžeme pridať viac ako jednu lyžicu. Ak treba dosolíme.

Tento recept nám posielal: ĽUBOMÍR z Revúcej

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie:

bezlepkový recept: Áno