

Karičkové guľky s bryndzou

Potrebuje

- - 4 trojuholníčky
Karička klasik
- - 20 g maslo
- - 50 g tvaroh hrudkový
- - 125 g bryndza
- - mleté čierne korenie
- - soľ
- - pažitka

Postup

Bryndzu vymiešame s maslom, tvarohom a Karičkou, pridáme soľ a čierne korenie. Pažitku nasekáme nadrobno. Zo zmesi vytvarujeme guľičky, ktoré obalíme do posekanej pažitky. Necháme vychladiť a stuhnúť v chladničke cca 30 minút. Servírujeme do papierových košíčkov. Vyberieme pred podávaním.
Chutné slovenské predjedlo. Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 40

porcie: 20

bezlepkový recept: Áno