

# Paradajky plnené Karičkovou penou

## Potrebuje

- - 10 ks paradajky kričkové
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 biely jogurt
- - 2 vajcia natvrdo
- - 1 ks kučeravý šalát
- - 1 ks šalátová uhorka
- - soľ podľa chuti
- - čierne korenie štipka
- - petržlenová vňať
- - 5 ks čierne olivy bez kôstok

## Postup

Karička črievko, jogurt, vajcia natvrdo, korenie a soľ rozmixujeme na hladký krém. Uhorky nakrájame na tenké plátky. Šalát natrháme na drobné kúsky. Olivy prekrájame na polovice.

Na dno taniera naservírujeme do vejárika uhorku a pridáme kúsky šalátu. Do stredu položíme prekrojenú polovicu paradajky, na ktorú nastriekame karičkovú penu. Ozdobíme petržlenovou vňaťou a olivami. Odložíme do chladu.

Predjedlo je vhodné na svatby, párty a rôzne iné oslavy.

Dobrá chuť!

---

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny  
náročnosť: nízka  
čas: 30  
porcie: 10  
bezlepkový recept: Áno