

Karičkové ružičky

Potrebuje

- - 5 rožkov
- - 100 g tokajská saláma
- - 1-2 ks Karička Rodinka light
- - 2 PL kyslej smotany
- - sladká červená paprika štipka
- - soľ podľa chuti
- - petržlenová vňať

Postup

Rožky nakrájame na cca 1,5 cm hrubé prúžky.
Z Karičky Rodinka, kyslej smotany, červenej papriky a štipky soli vyšľaháme hladký krém, ktorý vytlačíme do tvaru venčeka na nakrájané rožky cez cukrársky sáčok. Do stredu každého vtlačíme koliesko salámy, stočené do ružičky a nabok vložíme stonku petržlenovej vňate. Jednoduchy podávame s čerstvou zeleninou, napr. šalátovou uhorkou či paradajkami. Sú vhodné ako predjedlo na oslavy.
Dobrá chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 30