

Uhorky plnené Karička krémom

Potrebuje

- - 2 ks šalátová uhorka
- - 150 g jemný nízkotučný tvaroh
- - 150 g syr Karička
- - 1 PL citrónová šťava
- - 200 g Prosciutto
- - mleté čierne korenie
- - soľ

Postup

Uhorky poriadne umyjeme a osušíme. Ošúpeme celé. Pokrájame ich na cca 6 cm kolieska a jadierka vydlabeme. Tvaroh vymiešame so syrom Karička, krém dochutíme citrónovou šťavou, soľou a mletým čiernym korením. Tvarohový krém pomocou cukrárenského vrečka navrstvíme do otvorov. Na vrch každej uhorky dáme plátok prosciutta a môžeme servírovať.

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno