

# Karičkové kopčky s hráškom

## Potrebuje

- - 4 ks Karička črievko
- - 1 téglík tvaroh jemný 250 g
- - 3 PL kyslá smotana
- - kurkuma štipka
- - 4 ks natvrdo uvarené žltka
- - soľ
- - sterilizovaný hrášok
- - čerstvá pažitka
- - citrón

## Postup

Syr z črievka vytlačíme, pridáme tvaroh, kyslú smotanu, žltka, kurkumu, soľ a dobre vyšľaháme na hladký krém. Pomocou cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou striekame kopčky na dezertné tanieriky, posypeme guľčikami scedeného hrášku a preložíme párom celých pažitkových stoniek. Do krémového kopčka nakoniec vtlačíme pol citrónového plátku. Predjedlo podávame s čerstvou nakrájanou bagetou. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 40

porcie: 20

bezlepkový recept: Áno