

Slávnostné jednohubky tre formaggi

Potrebuje

- - Pasta z medvedieho cesnaku
- - 4 vajíčka natvrdo
- - 2 biele papriky
- - 100 g parmezánu
- - 100 g eidamu
- - 1 veľká Karička črievko
- - 2 chili papričky v oleji
- - 1 kyslá smotana
- - 3 rožky
- - Soľ, korenie
- - Šunka
- - Vlašské orechy

Postup

Uvarené vajíčka, bielu papriku a chilli papričky nakrájame nadrobno. Zastrúhame najemno eidamom a parmezánom. Pridáme Karičku a kyslú smotanu. Zľahka premiešame a dochutíme soľou a korením. Dáme vychladiť. Nakrájame si rohlíky a nachystáme pekné jednohubky, dozdobíme zvinutou alebo nadrobno nakrájanou šunkou, polovičkami jadier vlašského orecha a medvedím cesnakom. Pre obmenu môžeme do nátierky pridať nadrobno nakrájane sušené rajčiny, v tom prípade nepoužijeme smotanu, ale 2x Karičku.

Tento recept nám posielala: Alexandra z Chorvatského Grobu
náročnosť: nízka
čas: 30 min.
porcie: 4-5