

Syovo-šunková nátierka

Potrebuje

- - 300 g na jemno nastrúhanej šunky /morčacia, kuracia, bravčová alebo dietná jemná saláma/
- - 2 krabičky syr Karička
- - 1 kyslá smotana
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 2 lyžice majolenky Helmans
- - soľ
- - mleté čierne korenie /podľa chuti/

Postup

Syr zapracujeme do smotany, musí byť bez hrčiek, jemná ľahká zmes. Pridáme zvyšok surovín, okoreníme podľa chuti. Natrieme na jednohubky, toasty, čerstvý chlebík a posypeme pažítkou.
Dobrá chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec
náročnosť: nízka
čas: 35-40 minút
porcie: 6