

Cesnaková pochúťka

Potrebuje

- - Tvrdý syr - 250g
- - syr Karička 4 trojuholníky
- - cesnak 4 strúčiky
- - tatárska omáčka - 2 polievkové lyžice
- - petržlenová vňať - 2 stonky

Postup

Tvrdý syr nastrúhame, pridáme 3-4 trojuholníky syra Karička, dobre vymiešame a pridáme 4 strúčiky lisovaného cesnaku, 2 polievkové lyžice tatárskej omáčky. Spolu zamiešame, navrch dáme nadrobno nakrájanú petržlenovú vňať. Podávame s chlebom. (Karičku pridávam aj do bešamelovej omáčky – ako zálievka pri príprave lasagní, tiež ňou nahradzujem maslo pri príprave bryndzovej nátierky).

Tento recept nám posielal: Stanislav z Rimavských Janoviec

náročnosť: nízka

čas: 10 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno