

Cviklovo-vajíčková nátierka

Potrebuje

- - 1 veľká cvikla
- - 2 vajíčka
- - 1 ks črievka Karička s ementálom
- - 1 PL bieleho jogurtu
- - horčica podľa chuti
- - štipka soli
- - mleté čierne korenie

Postup

Najskôr si uvaríme vajíčka natvrdo aj cviklu. Po uvarení a vychladnutí cviklu i vajíčka ošúpeme a najemno nastrúhame. Primiešame jogurt, Karičku, horčicu a všetko spolu rozmixujeme. Na záver už iba osolíme a okoreníme. Aby sa chute spojili, je dobré nechať nátierku chvíľu odležať v chladničke. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielajú:	Karička
náročnosť:	nízka
čas:	50 minút
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno