

Vajíčkovo-syrová nátierka

Potrebuje

- - 3 slepačie vajcia
- - 3 zavárané uhorky (60 g)
- - 3 trojuholníky Karička Klasik
- - 1 PL kyslej smotany (30 g)
- - hrsť petržlenovej vňate
- - pečivo
- - soľ
- - #Na ozdobenie:
- - plátky lososa
- - čierny a biely sezam
- - petržlenová vňať

Postup

1. Vajcia uvaríme natvrdo (cca 8 minút).
2. Po uvarení necháme vajcia vychladnúť a olúpeme ich.
3. V mixéri rozmixujeme vajcia, uhorky, trojuholníky Karička, kyslú smotanu a petržlenovú vňať.
4. Nátierku vytlačíme cez cukrárske vrečko na pečivo.
5. Ozdobíme plátkom lososa, posypeme nakrájanou petržlenovou vňaťou a čiernym a bielym sezamom.

<https://www.youtube.com/watch?v=UNQZRqSuq08>

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: