

Oškvarková pomazánka

Potrebuje

- - 350 g oškarkov
- - 1 maxi Karička v črievku
- - 4 uvarené vajíčka natvrdo
- - polievková lyžica horčice
- - polievková lyžica kečupu
- - na ozdobu pažitka
- - soľ

Postup

Oškvarky pomelieme najemno, pridáme syr, horčicu, kečup podľa chuti soľ, na koniec pridáme posekané vajíčka a všetko spolu premiešame. Podávame na chlebíku spolu s pažitkou.

Tento recept nám posielala: Denisa zo Senice

náročnosť: nízka

čas: 15 min.

porcie: 10