

Praženicová nátierka pikant

Potrebuje

- - 1 malá cibuľa
- - 200 g šunka
- - 200 g syr Karička v črievku
- - 100 g maslo
- - 3 kyslé uhorky
- - soľ
- - mleté korenie
- - bazalka
- - petržlenová vňať
- - mletá sladká paprika
- - čili
- - 2 PL horčica
- - 3 ks vajcia

Postup

Na masle speníme a jemne opražíme cibuľku. Vlejeme do nej rozhabarkované 64 vajčička a spravíme tuhšiu praženicu. Dáme ju do misky a zmiešame s ostatnými ingredienciami, uhorky a šunku, bylinky krájame na maličké rezančeky. Dochutíme soľou a koreninami. Vložíme do chladničky a necháme vychladiť. Vychladenú môžeme po pridaní trocha smotany i zmixovať.

Tento recept nám posielal: Andrea z Púchova
náročnosť: nízka
čas: 10 - 15 min.
porcie: 4