

Syrová nátierka s údeným mäsom

Potrebuje

- - 100 g tvrdého syra na strúhanie
- - 50 g rastlinného nátierkového masla
- - 2 trojuholníky syra Karička
- - 4 lyžice ochutenej majonézy
- - 150 g vareného údeného mäsa
- - 1 lyžička horčice
- - 1 zeleninová paprika
- - soľ
- - nadrobno posekaná pažitka

Postup

Do misky na prípravu nátierky vložíme postrúhaný tvrdý syr, rastlinné nátierkové maslo, rozotretý trojuholníkový syr Karička, ochutenú majonézu, na mäsovom mlynčeku pomleté varené údené mäso, horčicu, nadrobno posekanú umytú zeleninovú papriku, ktorú sme zbavili jadrovníka, a soľ podľa potreby. Z takto pripravených surovín vymiešame nátierku, ktorú natierame na rôzne druhy chleba alebo pečiva. Pred podávaním posypeme nadrobno posekanou pažitkou.

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas:

porcie: