

Smotanová pomazánka so syrom Karička s čerstvou pažitkou, a cibuľkou

Potrebuje

- - 100g masla
- - 1 balenie syrokrému Karička
- - 100g kyslej smotany
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1 cibuľa
- - 1 čl. Mletej údenej červenej papriky
- - Štipka mletého čerstvého čierneho korenia
- - Himalájska soľ
- - Čerstvá pažitka
- - 1 čl. Olivoveho oleja
- - 1/4 citrónu

Postup

Mäkke maslo (izbovej teploty) si vyšlahame so syrokrémom Karička, pridáme kyslú smotanu a pretlačeny cesnak. Všetko spolu premiešame, pridáme mletú údenú papriku, mlete čierne korenie, soľ, pokvapkáme citrónom a ešte raz jemne vyšľaháme. Na panvici si jemne orestujeme cibuľku nakrájanú na krúžky. Hotovú pomazánku podávame so suchou hriankou čerstvou pažitkou, cibuľkou a môžeme pridať cherry paradajky. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Jakub z Martina

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4-6

bezlepkový recept: Áno