

# NÁTIERKA Z REĎKOVKY A KARIČKY

## Potrebuje

- - Redkovka 15 ks
- - Karička syr črievko 140 g
- - Mäkké maslo 140 g
- - Soľ podľa chuti
- - Čierne korenie podľa chuti

## Postup

Redkovky veľmi dôkladne omyjeme. Prípadné poškodené miesta odkrojíme. Potom ich nastrúhame, jemne posolíme a necháme 15 minút postáť. Zelenina pustí hodne vody. Mäkké maslo vymiešame so soľou, čiernym korením a syrom Karička do hladka tak, aby v hmote nezostali maslové hrudky. Zlejeme z redkoviek vodu a vmiešame ju do zmesi.

Tip: Niekoľko redkoviek si môžeme dať stranou na ozdobu a ponechať i kúsok zelenej vňati – vo Francúzsku, odkiaľ táto natierka pochádza, je to zvykom.

---

Tento recept nám posielala: Helena zo Sniny

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 8

bezlepkový recept: Áno