

Pivná nátierka

Potrebuje

- - 6 ks trojuholníčkov Karičky
- - 150 gramov olomouckých syrčekov
- - 50 gramov nátierkového masla
- - 50 gramov cibule
- - soľ a rasca

Postup

Karičku vymiešame s olomouckými syrečkami, maslom, posekanou cibuľou a rascou. Opatrne solíme, lebo syrečky sú slané.
Nátierka je vhodná a najviac chutí na hriankach.

Tento recept nám posielal: Jožo z Trenčína

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno