

Májový bryndzový krém

Potrebuje

- - 250g pravej bryndze
- - 125g syra Karička
- - 1 PL rasca celá
- - pažítka

Postup

Syr Karička zmiešame s bryndzou a miešame. Hmota nemusí byť úplne homogénna, kúsky robia krém ešte zaujímavejší.

Do hotového krému zamiešame posekanú čerstvú pažítku.

Rascu opražíme na suchej panvici, čím jej zosilníme chuť. Krém posypeme rascou a podávame.

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno