

Nátierka z tresčej pečene

Potrebujeeme

- - 1 konzerva tresčej pečene
- - 3 trojuholníčky Karičky
- - 30 gramov masla
- - 1 cibuľu
- - 1 ČL horčice
- - petržlenová vňať
- - citrónová šťava
- - soľ

Postup

Tresčiu pečeň popučíme vidličkou, pridáme syr a premiešame. Maslo vymiešame s horčicou, cibuľkou a s petržlenovou vňaťkou. Pridáme pečeň so syrom, dochutíme soľou a citrónovou šťavou a všetko spolu dobre vymiešame. Podávame ozdobené kyslou uhorkou.

Tento recept nám posielal: Jožo z Trenčína

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4