

Potrebuje

- - Karička črievko - 2 x 100 g
- - Údený oštiepok - 1/2 ks - cca 260 g
- - Kyslá smotana - 2-4 PL
- - Šalotka - podľa chuti
- - Rasca drvená - podľa chuti
- - Soľ - štipka
- - Petržlenová vňať - trochu

Postup

Slovenský údený oštiepok najemno nastrúhame, pridáme Karičku črievkú, kyslú smotanu podľa potreby, na jemné kúsky nasekanú šalotku, rascu, soľ a petržlenovú vňať . Všetky ingrediencie zľahka premiešame, aby sa prepojili chute.

Podávame s chrumkavou tmavou bagetou, ktorú sme krátko nechali ohriať na rošte v rúre alebo opiekli v hriankovači. Mlsné jazyčky si určite prídu na svoje Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno