

Oškvarková nátierka

Potrebuje

- - Oškvarky (množstvo podľa uváženia)
- - 1 vajíčko
- - 1 tavený trojuholník Karička
- - 1 zelená paprika
- - 2 PL horčice
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - 1 menšia cibuľa
- - kúsok masla
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Oškvarky, množstvo podľa uváženia, my zvykneme dávať tak 300 – 400g, pomelieme spolu s cibulkou, cesnakom, uvareným vajíčkom na tvrdo a zelenou paprikou. Zmiešame, pridáme kúsok masla, 2 PL horčice, Karičku, pridáme soľ a mleté čierne korenie. Podľa konzistencie a chuti pridáme podľa potreby ešte horčicu, mleté čierne korenie, soľ, prípadne trochu vegety. Dáme do chladničky a degustujeme najlepšie na ďalší deň. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Považskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas:

porcie: