

Cviklová nátierka

Potrebuje

- - 3 menšie cvikly
- - 1 syr Karička črievko
- - 1 PL kyslá smotana
- - 2 strúčiky cesnaku
- - soľ
- - chren

Postup

Cviklu umyjeme a dáme variť aj so šupkou do osolenej vody. V tlakovom hrnci asi 15 minút, v obyčajnom asi 40 minút. Polomäkkú a vychladnutú ošúpeme, najemno nastrúhame, pridáme ostatné suroviny, ochutíme soľou, prípadne chrenom.

Tento recept nám posielal: Erika z Červeníka

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie:

bezlepkový recept: Áno