

Vajíčková nátierka

Potrebuje

- - 100g syr v črievku Karička
- - 50g termizovaný syr
- - 3 vajička
- - 1 hrst' nasekanej pažitky
- - 1 ČL horčica
- - 20g sardelové očka
- - soľ a mleté čierne korenie na dochutenie

Postup

Vajička uvaríme natvrdo, necháme vychladnúť a potom nakrájame nadrobno. Karičku a termizovaný syr spolu vymiešame. K nim pridáme nasekanú pažitku, vajička a tiež nadrobno nakrájané sardelové očka. Dochutíme horčicou a chuť ešte vyladíme soľou a čiernym korením.

Tento recept nám posielal: Zuzana z Michaloviec

náročnosť: Nízka

čas: 10 min

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno