

Pohánková nátierka s Karičkou

Potrebujeeme

- - Pohánkové vločky 4 PL
- - Jogurt biely 1 téglík
- - Syr Karička črievko 100 g
- - Šalotka 1 ks
- - 4 natvrdo uvarené vajcia
- - Soľ
- - Petržlenová vňať

Postup

Pohánkové vločky zalejeme jogurtom a necháme postáť. Zatiaľ uvaríme 4 vajíčka natvrdo a nakrájame šalotku. Do vločiek s jogurtom pridáme nadrobno nakrájané vajíčka, šalotku, Karička črievko, petržlenovú vňať a všetko osolíme a dobre premiešame. Nátierka je zdravá a chutí na opečenom celozrnnom chlebíku alebo čerstvom pečive. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 4