

Plnená cvikla

Potrebuje

- - 6 ks menšia cvikla
- - syrokrem Karička
- - muškátový oriešok
- - kyslá smotana
- - provensálske korenie

Postup

Cviklu si uvaríme do mäkka a očistíme. Vyberieme z nej vnútro. Kyslú smotanu si zohrejeme a rozpustíme v nej syrokrem. Počkáme, kým nám zmes vychladne, pridáme do nej muškátový oriešok a bylinky. Potom zmesou naplním cviklu a dáme ju zapieť na 180 stupňov cca 10-15 min.

Tento recept nám posielala: Anna z Lučenca

náročnosť: nízka

čas: 75 min

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno