

Karičkové predjedlo v pohári na stopke

Potrebuje

- - Karička črievko 2 ks
- - biely smotanový jogurt 1 ks
- - citrónová šťava
- - čierne korenie štipka
- - soľ podľa chuti
- - šalátová uhorka 1 ks
- - cherry paradajky 8 ks
- - čierne olivy bezkôstkové na špíz 12 ks
- - polovičky vlašských orechov

Postup

Z Karička črievka, jogurtu, citrónovej šťavy, korenia a soli vymiešame hladký krém. Uhorku nakrájame na tenké plátky, cherry paradajky na štvrtky a osolíme. Čierne olivy po 3 ks napicháme na servírovacie špajdle.

Na dno pohára so stopkou vložíme vrstvu šalátových uhoriek, na ne vrstvu Karička krému, potom vrstvu paradajok, končíme Karička krémom, ktorý na vrch kreatívne nanesieme cez cukrárenský sáčok. Ozdobíme polovičkou vlašského orecha. Nakoniec zapichnete do predjedla olivový špíz.

Vhodné na oslavy a svadobné hostiny. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno