

Papriková Karička na opekanej bagetke

Potrebuje

- - 1 čievko Karička
- - 2 menšie lyžice masla
- - 1 lyžička mletej papriky
- - polovica červenej papriky
- - štipka soli
- - štipka čierneho korenia
- - štipka čili
- - 1 ks celozrnná bageta
- - maslo na potretie

Postup

V miske zmiešame syr Karička s dvoma lyžicami masla. Pridáme mletú papriku, čierne korenie a soľ. Môžeme pridať aj štipku čili. Nakoniec pridáme nadrobno nakrájanú papriku a všetko premiešame. Nátierku uložíme do chladničky.

Bagetku nakrájame na hrubšie kolieska, potrieme maslom a dáme zapieť na cca. 5 minút do rúry pri teplote 200°C.

Nátierku natrieme na kolieska bagetky, dozdobíme aj inou zeleninou a môžeme podávať.

Dobrá chuť.

Tento recept nám posielala: Sabina z Bardejova

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 2