

Grilovaná cvikla s Karičkou a bryndzou

Potrebuje

- - 3 ks cvikla
- - rasca mletá
- - olej
- - soľ
- - citrónová šťava
- - Karička črievko 1 ks
- - bryndza 125 g
- - maslo 125 g
- - kyslá smotana 2 PL
- - cibuľa 1 ks
- - mletá červená paprika - štipka
- - mleté čierne korenie - štipka
- - chren sterilizovaný
- - čerstvý šalát poľníček

Postup

Cviklu ošúpeme a nakrájame na kolieska hrubé cca 2 cm. Potrieme olejom, posypeme rascou, osolíme a pokvapkáme citrónovou šťavou. Dáme na rozpálený gril. Z Karičky črievka, bryndze, masla, kyslej smotany a cibule vymiešame nátierku, ktorú dochutíme soľou, korením a červenou paprikou.

Na tanierik naložíme koliesko grilovanej cvikly, ktoré natrieme pomazánkou a prekladáme, pokiaľ nebudeme mať 3 kolieska cvikly. Na vrch posledného dáme trošku chrenu a ozdobíme lístkami poľníčka.

Predjedlo sa hodí na slávnostné príležitosti. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 50

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno