

Veselý karičkový tanček

Potrebuje

- - 8 ks rožky
- - 2 ks Karička črievko
- - 2 strúčky cesnak
- - 10 dg šunka
- - 2-3 PL kyslá smotana
- - 2 vajcia natvrdo
- - 1 ks čerstvá červená paprika
- - 1 ks uhorka šalátová
- - 4 ks paradajka kríčková
- - petržlenová vňať
- - soľ
- - čierne mleté korenie

Postup

Rožky nakrájame na cca 1,5 cm vysoké kolieska. Z Karičky, roztláčeneho cesnaku, nadrobno nakrájanej šunky, vajec a kyslej smotany vymiešame nátierku, ktorú ochutíme soľou a korením.

Pokrájané rožky natrieme nátierkou a rozložíme na veľkú tácku v 2-3 radoch po jej okraji do kruhu. Nakrájanou paprikou, uhorkou a paradajkami pestrých farieb ozdobíme naukladané rožky. Nakoniec kruh ešte oživíme petržlenovou vňaťou.

Veselé predjedlo pre celú rodinu máme hotové. Veď dobré jedlo a kruhový tanec Karička vždy patrili k našim ľudovým tradíciám. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 50