

# Tvarôžkové koláčky s údeným tvarohom

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 20 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Údený tvaroh rozmixujeme, pridáme maslo (1 PL) a ešte vymiešame, priložíme nakrájané paradajky (7 ks), smotanu (3 PL) a podľa chuti soľ. Uložíme na seba tri tvarôžky a to tak, že ich budeme spájať pripravenou krémovou nátierkou. Takto pospájané koláčky, potrieme ostatným krémom a obalíme v nadrobno pokrájanej pažitke.

## Ingrediencie

- **Olomoucké tvarôžky Tyčinky 125 g** - 125 g
- **Pažítka** - 10 g
- **Sušené paradajky** - 15 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 30 g
- **Tvaroh udený 230 g** - 220 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

