

Tvarôžkový tatarák

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tvarôžky si nakrájame na kocky, primiešame na drobno nakrájanú cibuľku, chilli, olivový olej, pivo a rascu, nezabudneme osoliť a okoreniť. Necháme odstáť, zatiaľ si pripravíme dressing. V miske vyšľaháme kyslú smotanu, horčicu, worcester omáčku, ostatné pivo a olivový olej. Osolíme, okoreníme a vmiešame pažitku. Podávame s opečeným chlebíkom, toastom, môžeme dozdobiť kúskami redkovky, petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 30 g
- **Olomoucké tvarôžky Venčeky 125 g** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Redkovky** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Pažitka** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Worcesterská omáčka** - 15 g
- **Paprika sladká mletá** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Horčica plnotučná 350 g sklo** - 15 g
- **Breadn Toast Grainy BIO 430 g** - 140 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 30 g
- **Mletá rasca 25 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

