

Mrkvová nátierka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 10 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mrkvu očistíme a najemno nastrúhame. Cibuľu zbavíme šupky a nakrájame nadrobno. Zeleninu dáme do stredne veľkej misy, premiešame a pridáme syr a zmäknuté maslo. Dôkladne vymiešame na hladkú nátierku. Podľa chuti osolíme a okoreníme. Natierame buď priamo na chlieb alebo chlieb pred tým opečieme v hriankovači. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Almette tvarohový syr 150 g** - 150 g
- **Mrkva** - 65 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

