

Vajíčková nátierka I.

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo, syr, jogurt a uvarené vajce vyšľaháme šľahačom. Potom pridáme nakrájanú cibuľku, uhorku, lyžičku horčice a soľ. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie

- **Horčica Plnotučná 550 g** - 5 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 20 g
- **Hustopečská pečeňovka** - 100 g
- **Roztierateľný tavený syr 100 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Kyslé uhorky** - 20 g
- **Maslo** - 80 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

