

Redkovková nátierka s vajíčkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Redkovky nastrúhame nahrubo a potom z nich vytlačíme prebytočnú vodu. Pridáme nahrubo nastrúhané uvarené vajce, nátierkové maslo zmiešané s jogurtom a najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme petržlenovú vňať a pažitku. Podľa chuti jemne osolíme a okoreníme.

Ingrediencie

- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 40 g
- **Redkovky** - 400 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Cibuľka jarná** - 30 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

