

Tvarôžková nátierka

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Nátierkové maslo premiešame s nadrobno pokrájanými Olomouckými tvarôžkami, pridáme nakrájanú lahôdkovú cibuľku, naloženú kapiu a pažitku, okoreníme a nakoniec pridávame postupne 3 – 4 lyžice svetlého piva, zamiešame a necháme odležať. Pripravujeme cca 1 – 2 dni vopred, aby sa mohlo všetko rozležať. Pivo môžeme pridať ešte na ďalší deň, ak sa vsiaklo do tvarôžkov a treba ho ešte viac. Natierame na chlieb či tmavé pečivo.

Ingrediencie

- Bezlepkový ležiak 0,5 l - 40 g
- Olomoucké tvarôžky Malé 100 g - 200 g
- Pažitka - 5 g
- Cibuľka jarná - 40 g
- Kapie červená - 10 g
- Mleté čierne korenie - 2 g
- VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

