

Budapeštianska nátierka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo izbovej teploty dobre premiešame s tvarohom a smotanou. Pridáme jemne nasekanú cibuľu, kapiu na krájanú na malé kocky, sladkú papriku, osolíme a okoreníme. Necháme aspoň pol hodiny odležať v chladničke. Ozdobené žeruchou podávame s čerstvým pečivom.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Kapie červená** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 30 g
- **Maslo** - 45 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

