

Vajíčková nátierka II.

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Natvrdo uvarené 2 vajcia roztlačte vidličkou alebo pučidlom na zemiaky. Roztlačené vajcia zmiešajte so smotanovým syrom a s nasekaným petržlenom.

Podľa chuti pridajte biele korenie a horčicu.

Nakoniec primiešajte Ramu s maslom izbovej teploty.

Pred podávaním vložte nátierku na 20-25 minút do chladničky.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 6 g
- **Almette tvarohový syr 150 g** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Korenie biele mleté** - 1 g
- **Rama maslová slaná 400 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

