

Tvarohový krém s bylinkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Šľahačku prevaríme s vegetou (2 ČL) a po vychladnutí prikryjeme a odložíme do chladničky. Na druhý deň rozmixujeme smotanu spolu s tvarohom a cesnakom (3 strúčiky) pokrájaným na malé kúsky. Do hotového krému pridáme bylinky posekané najemno a ozdobíme nimi aj povrch. Môžeme podávať s čerstvou zeleninou, chlebom alebo pečivom ako predjedlo, prípadne využiť ako nátierku, alebo namiesto tatárskej omáčky k mäsu či k iným jedlám.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pažítka** - 10 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Podravka 200 g** - 8 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

