Jarná hrášková nátierka

Recepty

Chuťovky

Oslava

10 min

0



3.0

2

Budete potrebovať

Hrášok mrazený	200 g
Tavený syr	60 g
Smotanová nátierka	80 g
Čierne mleté korenie Vitana	štipka
Mladé cibuľky	2 ks
Hrsť nasekanej pažítky	

Príprava receptu

Hrášok nasypeme do vriacej vody a necháme 2 minúty variť. Scedíme a ponorným mixérom rozmixujeme. Necháme vychladnúť.
K hrášku následne primiešame syr, nátierku, korenie, nakrájanú mladú cibuľku, pažítku a soľ podľa potreby. Pomixujeme.
Podávame na hriankach posypané pažítkou.



Čierne mleté korenie