



## Jarná hrášková nátierka

### Recepty



Chuťovky



Oslava



10 min



0



3.0

1



### Budete potrebovať

Hrášok mrazený	200 g
Tavený syr	60 g
Smotanová nátierka	80 g
Čierne mleté korenie Vitana	štipka
Mladé cibuľky	2 ks
Hrst' 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, pažitku a soľ podľa potreby. Pomixujeme.

Podávame na hriankach posypané pažitkou.



Čierne mleté korenie