

VAJÍČKOVÁ NÁTIERKA S MEDVEDÍM CESNAKOM



4



20 min

Jednoduchá vajíčková nátierka s medvedím cesnakom – jar na tanieri v tej najjednoduchšej podobe. Keď sa objaví medvedí cesnak, je to jasný signál, že sezóna sviežich a jednoduchých receptov je tu. Táto vajíčková nátierka je presne ten typ jedla, ktorý pripravíte rýchlo, bez zbytočných komplikácií, ale výsledok stojí za to. Krémová vďaka mascarpone, jemne výrazná vďaka horčici a krásne svieža vďaka medvediemu cesnaku a pár kvapkám citrónu.

Stačí natrieť na čerstvý chlieb alebo hrianku a máte hotové malé jarné potešenie.

BUDETE POTREBOVAŤ:

**3 natvrdo
uvarené vajíčka**
125 g mascarpone
**1 menšiu červenú cibuľu,
nadrobno nakrájanú**
1 lyžičku
kremžskej horčice
hrst nasekaného
medvedieho cesnaku
hrst nastrúhaného
tvrdého syra
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie
pár kvapiek
citrónovej šťavy

A TAKTO NA TO:

1. Vajíčka ošúpte a nakrájajte nadrobno (alebo ich môžete jemne popučiť vidličkou). V mise ich zmiešajte s mascarpone, pridajte nadrobno nakrájanú červenú cibuľu, kremžskú horčicu, nasekaný medvedí cesnak a nastrúhaný syr.
2. Dochutíte soľou, čerstvo mletým čiernym korením a pár kvapkami citrónovej šťavy. Všetko spolu dobre premiešajte, aby sa chute prepojili.
3. Podávajte na čerstvom pečive, hriankach alebo ako rýchle pohostenie.

