



Jednohubky s kaviárem

Ingredience

smetanový sýr: **120 g**

crème fraîche: **1 PL**

máslo: **1 KL**

kousek okurky

kopr

červený kaviár

sůl

pepř

pečivo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Smetanový sýr vyšleháme s crème fraîche a změkklým máslem, mírně osolíme, opeříme a dáme do lednice asi na 30 minut. Pomazánkou lehce potřeme nakrájené pečivo. Okurku pomocí škrabky na brambory nakrájíme na velmi tenké plátky, které ještě překrojíme na menší kousky. Na každý kousek dáme trochu...

Jednohubky s kaviárem - recept

Smetanový sýr vyšleháme s crème fraîche a změkklým máslem, mírně osolíme, opeříme a dáme do

lednice asi na **30 minut**. Pomazánkou lehce potřeme nakrájené pečivo. Okurku pomocí škrabky na brambory nakrájíme na velmi tenké plátky, které ještě překrojíme na menší kousky. Na každý kousek dáme trochu červeného kaviáru a opatrně zatočíme do kornoutku. **Jednohubky s kaviárem** dozdobíme kouskem čerstvého kopru.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí