

Recepty



Nivové koule

Ingredience

Niva: 150 g

máslo: 3 PL

smetana ke šlehání: 1 - 2 PL

vlašské ořechy: 1 PL

pepř

na obalení: mleté ořechy, bylinky, kari, tymián, sezamová semínka, strouhaný sýr, sladká nebo pálivá paprika,...

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě. Chceme-li měkknutí urychlit, můžeme máslo nastrohat nahrubo. Stejně tak nastroháme i Nivu a utřeme ji s máslem dohladka. Podle potřeby zředíme smetanou ke šlehání a opeříme. Nakonec do pomazánky vmícháme nadrobno nasekané vlašské ořechy. Nivové koule...

Nivové koule - recept

Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě. Chceme-li měkknutí urychlit, můžeme máslo **nastrohat nahrubo**. Stejně tak nastroháme i Nivu a utřeme ji s máslem dohladka. Podle potřeby zředíme smetanou ke šlehání a opeříme. Nakonec do pomazánky vmícháme nadrobno nasekané vlašské

ořechy.

Nivové koule můžeme obalit v oblíbených bylinkách, různém koření, namletých nebo nastrouhaných oříšcích, semínkách atd.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí