

# Čekankové puky s nivou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 10min , Porce: 4

**936** kalorií , **3 g** cukrů , **82 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cekankove-puky-s-nivou>

## Příprava

Čekankové puky rozkrojíme napůl a vybereme z nich srdíčka. Ta pokapeme šťávou z limetky a odložíme. V míse smícháme smetanu s rozdrobenou nivou a dochutíme pepřem. Čekanky rozložíme na talíř, naplníme sýrovým krémem a ozdobíme ořechy a vyjmutými srdíčky.

## Ingredience

- ✓ 6 ks čekanky obecné
- ✓ kousek limety
- ✓ 40 ml smetany
- ✓ 80 g Nivy
- ✓ 100 g vlašských ořechů
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Vegetariánská, Celoročně, Klasika, Rodina, Hlavní chod