

Ostrá pomazánka s nivou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

4437 kalorií , **0 g** cukrů , **425 g** tuků , **129 g** bílkovin

Autor: slunina

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostra-pomazanka-s-nivou>

Příprava

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Nivu rovněž jemně nastrouháme. Změklé máslo utřeme do pěny, vmícháme lučinu, nastrouhanou nivu a vejce. Přidáme zakysanou smetanu a vše ušleháme na hladký krém. Podle chuti přisolíme a vmícháme několik nadrobno posekaných chilli papriček.

Tip k receptu

Mažeme na krajíčky chleba nebo plátky čerstvého pečiva. Ozdobíme kroužky syrové cibule, paprikou, okurkou, rajčetem apod.

Ingredience

- 200 g Nivy
- 1 ks Lučiny
- 3 vejce
- 100 g másla
- 100 ml zakysané smetany
- několik nakládaných chilli papriček
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Návštěva, Pomazánka