

Skorotatarák



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

594 kalorií , 7 g cukrů , 40 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/skorotatarak>

Příprava

Cibuli a okurku nastrouháme nebo nasekáme najemno, smícháme s nastrouhaným sýrem, přidáme ostrý kečup (nebo jen pikantní), hořčici, sojovou omáčku, mletou papriku, jemně posekanou větší cibuli a podle chuti chilli koření. Na sucho opečené topinky potřeme česnekem a potřeme připravenou pomazánkou.



Tip k receptu

Místo sýra dávám někdy strouhané vařené brambory, k těm se hodí spíš klasický chléb, k sýrovým toustový. Pro potěchu oka je hezké krajičky přizdobit něčím zeleným.

Ingredience

- ✓ 15 dkg tvrdého sýra
- ✓ 1 větší sterilovaná okurka
- ✓ 2 lžice pikantního kečupu
- ✓ 1 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 2-3 lžičky sojové omáčky
- ✓ 1,5 lžičky mleté papriky
- ✓ 1 cibule
- ✓ špetka chilli koření
- ✓ česnek dle potřeby
- ✓ toastový chléb

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo
na každý den, Chudý student, Hlavní chod

