

Krekry s nivovou pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- sýr Niva 200 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Tavený sýr 100 g
- Máslo 100 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sekaný koriandr 1 špetka
- Řeřicha 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s taveným sýrem. Přidáme nivu rozmačkané vidličkou, zakysanou smetanu, nadrobno posekaný koriandr a nastrouhaný tvrdý sýr. Ochutíme solí, mletým bílým pepřem, dobře promícháme. Pomazánku rozdělíme na jednotlivé krekry a posypeme řeřichou.