



Szendvicskrém túróval és provence-i fűszerkeverékkel

🕒 10–15 Perc   

Elkészítés

- 1 A szárított metélőhagyma kivételével tegyük minden hozzávalót robotgépbe, és alaposan dolgozzuk össze.
- 2 Óvatosan forgassuk a keverékhez a szárított metélőhagymát, és tegyük a kész krémet hűtőszekrénybe 15 percre, hogy az ízek jól összeérjenek.
- 3 Tálalás előtt hintsük meg tengeri sóval és őrölt borssal.

Összetevők 2 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

200 g	Túrókrém
150 g	Zsírseggény túró
50 g	Tejföl
1 ek.	Olívaolaj
1 tk.	Mustár
1 tk.	Méz
1 tk.	Citromhéj
1 tk.	🔥 Provence fűszerkeverék
1 tk.	🔥 Bio metélőhagyma, szeletelt
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű
1 csipet	🔥 Feketebors, őrölt

