

Csorvási körözött

Hozzávalók:

- 0,5 kg hungarikum rögs túró
- 10 dkg lila hagyma
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg csemegeuborka
- 10 dkg kápia paprika
- 1 dl tejföl
- 1 csomag újhagyma
- 1 csomag hónapos retek
- só, őrölt fekete bors, őrölt hungarikum fűszerpaprika, petrezselyemzöld, zsúrkenyér, gyökérkenyér

Elkészítése:

A hungarikum rögs túrókat összetörjük, belekeverjük a tejfölt, ízesítjük. Hozzáadjuk a felkockázott csemegeuborkát, kápia paprikát, a hagymákat, majd fűszerezzük. Jól kikeverjük, és 60 percig pihentetjük a hűtőben.

A felszeletelt gyökérkenyérre, zsúrkenyérre halmozva, hónapos retekkel, petrezselyemzölddel, újhagymával díszítve tálaljuk.

Séfünk tippje: A körözöttet brinzával is elkészíthetjük.