Ajčina pomazánka

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Zavařené okurky 3 ks
- Gothaj 400 g
- Tatarská omáčka 150 ml
- Cibule 1 ks
- Měkký tvaroh 250 g
- Olej 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Ocet 1 lžíce
- Kečup 1 lžíce
- Cukr 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gothaj nastrouháme, přidáme oloupanou a najemno nakrájenou cibuli a okurky.

Smícháme ingredience na zálivku. Směs na zálivku lehce prohřejeme a zamícháme.

Přidáme salám, cibuli a okurky, smícháme a nakonec dáváme tvaroh s tatarskou máčkou (může být i více podle chuti).

Pomazánku promícháme a odložíme na hodinku do ledničky.