

Pomazánka z červené řepy s křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Ravena



Suroviny

Porce: 4

- měkkého tvarohu (vanička) 250 g
- uvařené a oloupané červené řepy 150 g
- olivového nebo řepkového panenského oleje 10 g
- umeocta 2 lžička
- mletého kmínu 1 lžička
- sušeného libečku 1 lžička
- strouhaného křenu 15 g
- saturejky 1 špetka
- cibule 70 g
- polévkové koření bez glutamanu 1 lžička
- sojová omáčka „Tamari“ 4 kapka
- mořská sůl 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté bulvy vkládáme do osolené vařící vody s přídavkem kmínu, nového koření nebo fenyklu, jak kdo má rád. Vaříme minimálně hodinu do měkka. Necháme vychladnout. Červenou řepu oloupeme a na jemno nastrouháme. Do hlubší mísy vložíme měkký tvaroh, na velice jemno nakrájenou cibuli, panenský olej, červenou řepu, umeocet, sůl a veškeré zvolené koření. Všechny suroviny spolu našleháme do krémové konzistence. V závěru dochutíme strouhaným křenem a dle své volby chuť

pomazánky „doladíme“ sójovou omáčkou Tamari nebo tekutým polévkovým kořením bez glutamanu.