

Pohanková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pohanka 200 g
- Máslo 50 g
- Jemný tvaroh 200 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku vložíme do hustého cedníku, prolijeme ji vroucí vodou a necháme okapat. Pak jí přendáme do hrnce s osolenou vodou a uvaříme do měkka.

V míse vymícháme změkklé máslo s tvarohem, přidáme uvařenou, zchladlou pohanku, jemně nasekanou cibuli, utřený česnek, osolíme dle chuti a doplníme nakrájenou petrželkou- promícháme. Mažeme na plátky chleba, nebo jiného pečiva a můžeme ozdobit podle naší fantazie- rajčetem, paprikou, ředkvičkama a jinou sezónní zeleninou.