

Pomazánka z dýně

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kaše z dýně 3 lžíce
- Tvaroh 250 g
- Máslo 2 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme uvařenou dýni s máslem a tvarohem a dobře rozmixujeme.

Cibuli a vejce oloupeme a nakrájíme na malé kousky. Česnek nasekáme. Vmícháme do tvarohovo dýňové směsi, osolíme a opepříme. Zázvor oloupeme a nastrouháme, nemáme-li čerstvý použijeme zázvor v prášku. Všechno dobře promícháme.

Krajíce chleba namažeme pomazánkou, posypeme pažitkou a posypeme dýňovými semínky.

Kdo má rád curry, může přidat.