

Jablková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Měkký tvaroh 25 g
- Máslo 5 g
- Kysaná smetana 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Rozinky 1 lžíce
- Ovocná šťáva 3 lžíce
- Mandle 1 lžíce
- Jablka 5 ks
- Moučkový cukr 2 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Alespoň hodinu předem namočíme rozinky do ovocné šťávy. Tvaroh rozetřeme s máslem, přidáme smetanu, cukr, citronovou šťávu a promícháme. Nakonec pomazánku doplníme nasekanými rozinkami a můžeme ji dát asi na 30 minut vychladit. Mezitím umeleme a opražíme oloupané mandle (nemusí být). Mažeme na lehce opečené toasty a sypeme mandlemi.