

# Ředkvičková pomazánka teplá

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Ředkvičky 2 svazek
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Olej 1 ks
- Vegeta 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme nastrouhané ředkvičky a za stálého míchání osmahneme. Pak přilijeme rozšlehaná osolená vejce ochucená vegetou nebo pepřem a za stálého míchání necháme ztuhnout. Teplou pomazánku mažeme na chléb nebo na topinky. Podle možností zdobíme plátky rajčete, proužky paprik, plátky okurek, apod..