

Ředkvičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 2 svazek
- Vejce 3 ks
- Nízkotučný tvaroh 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky zbavte stonků, očistěte, omyjte a nastrouhejte na hrubém struhadle.

V případě, že budete přidávat okurky, tak je rovněž nastrouhejte.

Vše vložte do sítka a rukou vymačkejte přebytečnou vodu.

Při variantě s vejci uvařenými natvrdo je přidejte, když jste je nejprve pokrájeli na kostičky.

Při variantě bez vajíček vložte vše do misky, přidejte pomazánkové máslo, hořčici, případně najemno nastrouhaný sýr a vše důkladně vidličkou promíchejte.

Pomazánku natíráme na chléb, veku nebo celozrnné pečivo. Hodí se i na jednohubky nebo jako podklad na chlebičky.

Namazanou pomazánku posypeme nadrobno nasekanou čerstvou petrželkou nebo pažitkou.