

Rozhuda s pažitkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Měkký tvaroh 500 g
- Mléko 100 ml
- Nakrájená cibule 1 ks
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřeme do pěny, přidáme tvaroh a podle potřeby zředíme mlékem nebo smetanou. Důkladně prošleháme. Přisypeme pokrájenou cibuli a pažitku, podle chuti osolíme a opepříme, přidáme lžičku cukru. Vyšleháme hladkou pomazánku. Podáváme namazanou na chlebu nebo k vařeným či pečeným bramborám.