

Nadýchaná tvarohová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 250 g
- šlehačka 250 ml
- cibule 1 ks
- vejce vařená 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh ušleháme elektrickým šlehačem společně se šlehačkou dohladka.

Natvrdo uvařená vejce nasekáme nadrobno. Cibuli oloupeme a nakrájíme na co nejmenší kousky. Nasekaná vejce a cibuli potom přidáme do vyšlehaného tvarohu, osolíme a lehce promícháme.

Pomazánku mažeme na tmavý chléb a pro lepší chuť posypeme pažitkou.