

Řeřichový tvaroh

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pepř 1 ks
- tvaroh 250 g
- okurka 2 ks
- sůl 1 ks
- paprika sladká mletá 1 ks
- chleba tmavý celozrnný 4 plátek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme okurku, kterou podélně rozkrojíme, nasolíme a necháme chvíli okapat. Pak ji osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou.

Okapané okurky a ředkvičky nakrájíme na kostičky. Řeřichu posekáme. Vše opatrně promícháme s tvarohem. Dochutíme solí, pepřem a mletou paprikou. Řeřichový tvaroh namažeme na krajíce chleba a ozdobíme ředkvičkami a řeřichou.