

Tvarohová pomazánka s křenem a bylinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 50 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Strouhaný křen 30 g
- Bylinkové nať 1 ks
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Našleháme změkklé máslo s tvarohem, dle chuti osolíme a opepříme, vmícháme čerstvě nastrouhaný křen a hrst nasekaných zelených bylinek dle chuti. Dáme na chvíli do chladna proležet a natíráme na čerstvé pečivo. Dozdobit můžeme čerstvou zeleninou nebo plátkem vařeného vajíčka. Podáváme se sklenicí vychlazeného mléka.