

Mrkvovo-tvarohová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polotučná hořčice 1 lžíce
- Polotučný tvaroh 200 g
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Mrkev 3 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Mrkev nastrouháme najemno. Cibulku a uvařené vajíčko pokrájíme na kostičky. Do mísy dáme tvaroh, přidáme hořčici, citron, sůl a pepř a promícháme. Nakonec vmícháme mrkev s cibulí a vejce. Podle potřeby ještě mrkvovo-tvarohovou pomazánku okořeníme. Mrkvovo-tvarohovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.