

Ukrajinská rajčata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 stroužek
- rajče 4 ks
- niva 3 lžíce
- čerstvý kopr 12 snítka
- majonéza 3 lžíce
- měkký tvaroh 125 g
- **podle chuti**
- čtyřbarevný pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata nakrájíme na 1 cm hrubé plátky a vyrovnáme na táč. Trošku je poprášíme čerstvě mletým čtyřbarevným pepřem. Počítáme 3 kolečka na strážníka. Česnek oloupeme a prolisujeme. Nivu nastrouháme na jemném struhadle.

Tvaroh vyšleháme s prolisovaným česnekem, majonézou a jemně nastrouhanou nivou. Tvarohovou pomazánku podle chuti dosolíme.

Pomazánkou naplníme zdobičku a na každý plátek rajčete ozdobně nastříkáme trochu pomazánky.

Pokud zdobičku nemáme, navršíme pomazánku lžičkou. Doprostřed pomazánky zapíchneme snítku čerstvého kopru.

Ukrajinská rajčata podáváme s opečenou bagetou nebo s pečivem.