

Tvarohová pomazánka s řeřichou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 250 g
- Hustá zakysaná smetana 175 ml
- Mořská sůl 1 lžička
- Šťáva z limetky 4 lžička
- Extra panenský olivový olej 60 ml
- Česnek 1 stroužek
- Vlašské ořechy , napůl jemně nastrouhané a nahrubo nasekané 100 g
- Lístky řeřichy seté, nadrobno pokrájené 1 hrst
- Ředkvičky, pažitka, ořechy na ozdobu: 1 hrst
- Pečivo 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh, zakysanou smetanu, sůl, limetkovou šťávu a olivový olej vyšlehejte do hladkého krému. porcelánovou mísu dobře vytřete rozkrojený kouskem česneku. Je - li česnek méně aromatický, můžete do pomazánky malý kousek stroužku prolisovat. Krém v míse dobře promíchejte s ořechy a řeřichou. Dochutěte solí a limetkovou šťávou a nechte asi půl hodiny v ledničce uležet. Hotovou pomazánku mažte na pečivo a zdobte ředkvičkami, pažitkou a nebo vlašskými ořechy.