

Lučinovo-ředkvičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 2 svazek
- Lučina 200 g
- Změklé máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky omyjeme a nastouháme na jemném struhadle. Jemně osolíme a necháme asi čtvrt hodinky odležet. Máslo utřeme se solí, pepřem, lučinou dohladka. Slijeme vodu z ředkviček a smícháme ředkvičky s lučinovou směsí. Dáme do lednice vychladit.

Poznámka:

Dáváme na veky, rohlíky nebo bagetku.