Ředkvičková pomazánka

Kategorie: Chuťovky

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 2

- Ředkvičky 2 svazek
- Jarní cibulka 1 svazek
- Křen čerstvý 2 lžička
- Polotučný tvaroh 250 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Pažitka 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ředkvičky omyjeme, nastrouháme na hrubém struhadle a dobře vymačkáme přebytečnou vodu.
Cibulku nasekáme najemno i s natí.
Křen nastrouháme, všechnu zeleninu smícháme s tvarohem. Nakonec pomazánku osolíme a opepříme. Podáváme s pečivem a ozdobíme pažitkou.