

# Tvarohová pomazánka s nivou a cibulí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Rostlinný tuk 50 g
- Měkký tvaroh 150 g
- Nakrájená cibule 50 g
- Niva 100 g
- Mletá sladká paprika, sůl 1 ks
- Mléko 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Ingredience si připravíme předem - cibulku oloupeme a najemno nakrájíme, nivu nastrouháme.

V misce vyšleháme rostlinný tuk a do něj postupně zašleháváme měkký tvaroh, nastrouhanou nivu, jemně nakrájenou cibuli, mléko, sůl a mletou papriku. Vše dobře spojíme v pomazánku.

Mažeme na chléb či jiné pečivo a zdobíme plátky rajčat, ředkviček, jemně krájeným pórkem, paprikou a jinou zeleninou podle chuti.

Tvarohová pomazánka s nivou a cibulí je vhodná i pro vegetariány.