

Tvarohová pomazánka s ředkvičkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 lžička
- Ředkvičky 1 svazek
- Měkký tvaroh 250 g
- Smetana 3 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky umyjeme, očistíme a nadrobno nastrouháme nebo nasekáme. Pokapeme je citronovou šťávou.

Utřeme tvaroh se smetanou, přidáme ředkvičky a dochutíme solí a pepřem. Tvarohovou pomazánku dobře promícháme a necháme vychladit v ledničce.

Uleželou tvarohovou pomazánku s ředkvičkami mažeme na čerstvé pečivo.