

Tvarohová pomazánka s brokolicí

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brokolice 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 100 g
- Rajče 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozdělíme na menší růžičky a vaříme asi 3 minuty v osolené vodě - do mírného změknutí. Scedíme a necháme vychladnout. Zbavíme tvrdších košťálů a jemně nakrájíme. Česnek oloupeme a prolisujeme.

Změklé máslo nebo Ramu utřeme s tvarohem tak, aby nezůstaly v tvarohu máslové hrudky. Osolíme, promícháme s prolisovaným česnekem a nakrájenou brokolicí. Můžeme i opepřit.

Brokolicovou pomazánku mažeme na plátky čerstvého tmavého chleba nebo bagety. Zdobíme rajčaty. Pomazánku lze využít i na "jednohubky".