

Lehká pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Paprika 1 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Ředkvičky 8 ks
- Máslo 2 lžíce
- Česnekový bok 8 plátek
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Rajče 2 ks
- Sůl, sušený česnek 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriku, cibulky a rajčata i s dužinou nakrájíme na kostičky, ředkvičky nastrouháme. Zeleninu smícháme, zakápneme citronovou šťávou, ochutíme a necháme 15 minut rozležet.

Plátky boku nakrájíme také na kostičky a vmícháme k zelenině. Přidáme máslo i hořčici a vše spojíme. Ochutnáme a případně ještě dochutíme.

Lehkou pomazánku podáváme na opečeném toustu nebo na tenkých křehkých plátcích a ozdobíme čerstvou zeleninou.

