

Ředkvičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Žervé 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Ředkvičky 2 svazek
- Nízkotučný tvaroh 100 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky a pažitku očistíme a omyjeme. Pár snítek pažitky dáme stranou na ozdobu. Zbytek pažitky osušíme a spolu s ředkvičkami nasekáme nadrobno. Ořechy nasekáme.

Žervé utřeme s tvarohem a sýrem. Pokud jsou v něm stále hrudky z tvarohu, můžeme směs zpracovat ručním šlehačem. Do hladkého krému přidáme ředkvičky a pažitku. Nakonec do pomazánky vmícháme větší polovinu ořechů. Podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánku necháme vychladit.

Pomazánku mažeme na celozrnné pečivo a zdobíme zbylými ořechy a pažitkou.