

# Tvarohová sardinková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sardinky v oleji 1 ks
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Tavený sýr 1 ks
- Měkký tvaroh 150 g
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Sušený česnek 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Sardinky z oleje slijeme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

V misce utřeme tvaroh se zakysanou smetanou, taveným sýrem a hořčicí. Přimícháme rozmačkané sardinky, osolíme, opepříme, dochutíme sušeným česnekem a na závěr vmícháme cibuli.

Tvarohovou sardinkovou pomazánku necháme proležet do druhého dne. Dobře chutná s bílým i tmavým pečivem.