

Tvarohovo-tvarůžková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Tvaroh 1 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Tvarůžky 1 ks
- Drcený kmín 1 lžička
- Máslo 40 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulky i se zelenou natí a pažitku nakrájíme nadrobno. Tvarůžky vidličkou rozmačkáme.

Změklé máslo utřeme s tvarohem. Přidáme rozmačkané tvarůžky, cibulku, kmín, papriku, sůl i pažitku (podle chuti). Dobře promícháme.

Tvarohovo-tvarůžkovou pomazánku mažeme na plátky celozrnného chleba nebo bagety a zdobíme snítkou pažitky.