

Pomazánka s křenem na chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 250 g
- Parmazán 50 g
- Hustá zakysaná smetana 1 ks
- Strouhaný křen 4 lžíce
- Ředkvičky, řeřicha, vejce natvrdo, šunka 1 ks
- Čerstvá pažitka, sůl, mletá sladká paprika 1 ks
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křen a parmazán nastrouháme. Pažitku nadrobno nasekáme.

Tvaroh rozmícháme se zakysanou smetanou, osolíme, přidáme mletou červenou papriku, nastrouhaný křen, parmazán a drobně pokrájenou pažitku. Vše dobře promícháme. Pomazánku necháme uležet.

Tvarohovou pomazánku s křenem mažeme na plátky veka, obložíme kolečky vejce natvrdo, kornoutkem šunky, ředkvičkou a řeřichou.