

Jarní pomazánka s ředkvičkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tučný tvaroh 100 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Bílý jogurt 100 g
- Cibule 1 ks
- Ředkvičky 10 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupaná vejce nakrájíme na kostičky. Omyté ředkvičky nastrouháme na hrubém struhadle, cibuli nakrájíme najemno.

Jogurt smícháme s tvarohem a přidáme ostatní suroviny - ředkvičky, cibuli a vejce. Vše pečlivě spojíme a podle chuti dochutíme solí.

Jarní pomazánku se ředkvičkami podáváme s jakýmkoliv pečivem. Pomazánka se hodí jak na jednohubky, tak na svačinku nebo lehkou večeři.