

Pomazánka z kozího tvarohu a ředkviček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kozí tvaroh 15 g
- Lahůdková cibule 1 ks
- Ředkvičky 6 ks
- Máslo 15 g
- Mletá červená paprika 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky pečlivě omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle. Cibulku oloupeme a nasekáme na malé kostičky.

Máslo utřeme s tvarohem, přidáme jemně nastrouhané ředkvičky a část nakrájené cibulky. Necháme si ještě na posypání chlebů. Utřeme a dochutíme solí a pepřem. Ale pozor, některé ředkvičky jsou dost pálivé.

Pomazánku z kozího tvarohu a ředkviček necháme půl hodiny rozležet a mažeme ji na chleba. Velmi dobrá je na domácím.

Chléb s pomazánkou ozdobíme cibulkou a mletou červenou paprikou. Podáváme jako zdravou večeři

s dobrým čajem.