

# Jarní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Bílý jogurt 1 ks
- Cibule 1 ks
- Měkký tvaroh 10 g
- Ředkvičky 1 ks
- Vejce 3 ks
- Petržel 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejdříve si uvaříme vejce natvrdo. Poté vodu slijeme, vejce oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Ředkvičky očistíme, omyjeme a nastrouháme na hrubším struhadle. Cibuli oloupeme, omyjeme a nakrájíme najemno.

Do tvarohu přidáme bílý jogurt a důkladně promícháme. Poté do směsi přidáme ostatní suroviny a umícháme lehkou pomazánku. Podle chuti jarní pomazánku osolíme a opeříme.

Hotovou pomazánku mažeme na jakékoliv pečivo, ozdobíme petrželkou a ihned podáváme.

