

Tvarůžková pomazánka s křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olomoucké tvarůžky 100 g
- Křen 3 lžíce
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Sladká smetana 3 lžíce
- Máslo 1 plátek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mleté nové koření 2 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křen očistíme, nastrouháme a odebereme 2 - 3 lžíce a naložíme do smetany. Tvarůžky nastrouháme.

Plátek másla necháme změkknout. Můžeme použít mikrovlnku, kde jej dáme asi na 15 vteřin. Máslo utřeme s pomazánkovým máslem.

Do másla vmícháme křen se smetanou, nové koření a pepř. Důkladně promícháme. Nakonec vmícháme tvarůžky a lehce promícháme. Pokud je pomazánka příliš hustá, přidáme trochu smetany nebo mléka. Pomazánku solíme nakonec, tvarůžky jsou poměrně slané.

Tvarůžkovou pomazánku s křenem mažeme na jednohubky nebo jí zdobíme kolečka z listového těsta.

