

# Ivčina pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Jarní cibulka 1 ks
- Hořčice 2 lžička
- Máslo 100 g
- Jemný tvaroh 250 g
- Vejce 3 ks
- Ředkvičky 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kysaná smetana 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a necháme vychladnout. Oddělíme žloutky od bílků a bílky posekáme.

Smícháme si máslo s tvarohem. Lisem na česnek prolisujeme žloutky, přidáme k tvarohu a osolíme. Do základu pomazánky přidáme hořčici, jemně pokrájenou celou jarní cibulku nebo pažitku, kysanou smetanu a lehce vmícháme posekané bílky. Ivčinu pomazánku necháme chvíli uležet.

Ivčinu pomazánku mažeme na čerstvé housky. Pomazánka je skvělá i na jednohubky. Zdobíme kolečky ředkviček.

