

Křenová pomazánka s herkulesem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Křen 1 lžíce
- Herkules 150 g
- Majonéza 3 lžička
- Nízkotučný tvaroh 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nastrouháme čerstvý křen na jemném struhadle. Stejně nastrouháme herkules.

Tvaroh smícháme s majonézou a vmícháme křen a herkules. Podle chuti křenovou pomazánku osolíme.

Křenovou pomazánku s herkulesem vychladíme v lednici a můžeme podávat. Křenová pomazánka je nejlepší na čerstvém chlebu.