

Pomazánka z bílé ředkve

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Plnotučný tvaroh 2 ks
- Polotučný tvaroh 1 lžíce
- Tvrdý sýr 100 g
- Máslo 1 ks
- Ředkev daikon 1 ks
- Vejce 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Bílou ředkev oloupeme a necelou půlku nastrouháme. Množství si upravíme podle své chuti. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a společně s tvrdým sýrem nastrouháme.

V misce rozetřeme půl kostky másla, postupně přidáváme plnotučný tvaroh (kostky nebo vaničky). Variantou základu je přimíchat 1 - 2 kostky taveného sýra. Naředíme 3% dobrým bílým jogurtem a to podle požadované konzistence a hustoty tvarohu. Jde přidat i pár lžiček zakysané smetany. Pro starší děti dochutíme lžící plnotučné hořčice. Nastrouhané ingredience postupně přimícháme do základu. Díky sýru není potřeba pomazánku z ředkve solit.

Pomazánku z bílé ředkve podáváme s pečivem.

