

Tvarohová pomazánka s moravským uzeným

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Moravské uzené 250 g
- Strouhaný křen 2 lžička
- Tučný tvaroh 250 g
- Červená paprika 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dvě třetiny moravského uzeného nakrájíme na malinké kostičky nebo nastrouháme. Použít můžeme i šunku nebo šunkový salám. Zbytek uzeného pokrájíme na tenké nudličky, které pak použijeme na ozdobu.

Moravské uzené rozkrájené na nudličky zamícháme do tvarohu. Vmícháme do něho i čerstvě nastrouhaný křen, případně zakoupený Krenex. Posolíme a dobře promícháme.

Krajíčky chleba pomazeme tvarohovou pomazánkou, posypeme uzeným, nakrájeným na nudličky, pažitkou a ozdobíme červenou paprikou.

Pozn.: Do pomazánky můžeme přimíchat ještě kousek másla, nebo každý krajíc chleba nejprve slabě

potřít máslem a pak teprve pomazánkou.