

Křenová pikantní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Červená cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Křen 3 lžíce
- Majonéza 3 lžíce
- Jemný krémový sýr 400 g
- Pažitka 2 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Majonézu, smetanu, jemně nastrouhaný křen, krémový sýr a nadrobno nasekanou menší cibuli dobře promícháme. Podle potřeby křenovou pomazánku přisolíme, dochutíme nasekanou pažitkou a dáme do lednice vychladit.

Křenovou pikantní pomazánku podáváme nejlépe namazanou na čerstvém pečivu.

Sýr jsem použila doma vyrobený. Použijeme 2 kusy (o váze 500 g) 3% bílého jogurtu a necháme 24 hodin překapat v cedníku, který vystelíme navlhčeným a dobře vyždímaným plátýnkem/utěrkou. Z jednoho 500 g jogurtu vznikne cca 200 g lahodného sýra typu Lučina.

Majonézu můžeme v receptu na křenovou pomazánku nahradit tatarskou omáčkou.