

Pikantní tvarožina

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Bílá veka 1 ks
- Stolní olej 1 ks
- Měkký tvaroh 250 g
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Uzené šproty 1 ks
- Čerstvá pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do mísy dáme 250 g měkkého tvarohu, krabičku uzených šprotů i s nálevem, nahrubo pokrájenou půlku cibule, 2 lžičky sole, 1 lžičku pepře, 1 dcl oleje a 1/2 svazku (hodně) nasekané pažitky.

Vše poté dokonale najemno rozmixujeme. Docílíme nazelenalé pasty pikantní česneko-tvarohové chuti.

Pomazánka je po umixování řídká a je potřeba ji vychladit v chladničce než ji budeme podávat třeba na vece.

Celý trik s pikantní chutí je v rozmixované pažitce a její chuti.

