

Hrachovo-mléčná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Eidam 30 g
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Feferonka 1 ks
- Nízkotučný tvaroh 30 g
- Hrách 50 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Bazalka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrách uvaříme v osolené vodě, po uvaření jej necháme okapat a prolisujeme. Česnek oloupeme a taktéž prolisujeme. Feferonku nakrájíme na kousíčky. Nízkotučný sýr nastrouháme.

V misce smícháme hrách, majonézu a tvaroh. Přidáme česnek, nastrouhaný sýr a feferonku. Pomazánku dobře promícháme. Ochutíme solí, pepřem a bazalkou.

Hrachovo-mléčnou pomazánku necháme odležet asi hodinu v lednici a mažeme ji na celozrnné pečivo.