



Křenová pomazánka

Ingredience

měkký tvaroh: **130 g**
smetana ke šlehání: **100 ml**
cibule: **1 ks**
čerstvý křen dle chuti
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Šlehačku ušleháme dotuha, křen očistíme a nastrouháme najemno. Křen smícháme s tvarohem, nadrobno nakrájenou cibulkou a opatrně vmícháme šlehačku. Podle chuti osolíme, opeříme a případně přidáme křen. Křenová pomazánka se podává s pečivem podle chuti. Výborná bude také s topinkami nebo na...

Křenová pomazánka - recept

Šlehačku ušleháme dotuha, křen očistíme a nastrouháme najemno. Křen smícháme s tvarohem, nadrobno nakrájenou cibulkou a opatrně vmícháme šlehačku. Podle chuti osolíme, opeříme a případně přidáme křen.

Křenová pomazánka se podává s pečivem podle chuti. Výborná bude také s topinkami nebo na

jednohubkách.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí