



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 13. 07. 2012

Ředkvičková pomazánka

Vajíčka uvaříme natvrdo, omyté ředkvičky nastrouháme na hrubém struhadle, posolíme a necháme asi 20 minut odstát. Ředkvičky poté scedíme a vymačkáme...

Ředkvičková pomazánka - postup přípravy

Vajíčka uvaříme natvrdo, omyté ředkvičky nastrouháme na hrubém struhadle, posolíme a necháme asi 20 minut odstát. Ředkvičky poté scedíme a vymačkáme z nich šťávu. Pokud bychom tento krok vynechali, byla by ředkvičková pomazánka příliš řídká. Uvařená vajíčka nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme nejmenno nastrouhaný sýr, majonézu, lučinu, hořčici a nadrobno nasekanou pažitku. Nakonec vmícháme ředkvičky a podle chuti dosolíme a opeříme.

Ředkvičková pomazánka se nechá vychladit v lednici a podává na čerstvém pečivu ozdobená např. petrželkou nebo zeleninou.

Tip: Místo eidamu můžeme použít Nivu nebo jiný plísňový sýr, aby pomazánka byla pikantnější. Místo lučiny lze použít jakýkoliv smetanový sýr bez příchutě.