

Ředkvičková pomazánka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ředkvičky umyjeme a nastrouháme nahrubo na struhadle. Dobře je vymačkáme. Zbytečnou vodu slijeme. Cibulku najemno nasekáme a přidáme k ředkvičkám. Vše dobře promícháme spolu s tvarohem a pažitkou. Nakonec pomazánku opeříme a osolíme. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- **Ředkvičky** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g

