

Ředkvičková pomazánka s vajíčky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ředkvičky nastrouháme nahrubo a pak z nich vymačkáme přebytečnou vodu. Přidáme nahrubo nastrouhaná uvařená vejce, pomazánkové máslo smíchanou s jogurtem a najemno nakrájenou cibuli. Přidáme petrželku a pažitku. Podle chuti lehce osolíme a opepříme.

Ingredience

- **Ředkvičky** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3%** 150 g - 40 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 1 g
- **Vejce** - 200 g
- **Chocoňské Tradiční Pomazánkové** 200 g - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

