

Tvarohová pomazánka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce uvaříme natvrdo, nastrouháme na klasickém struhadle, přidáme tvaroh, najemno nakrájenou pažitku (svazek), jarní cibulku (jeden kus) a máslo. Pomazánku osolíme podle chuti. Klademe na kulaté plátky Knäckebrötu nebo chleba a zdobíme červenou ředkvičkou nakrájenou na kolečka (svazek).

Ingredience

- **Ředkvičky** - 70 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Pažitka** - 10 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g

