

Tvarohová s červenou řepou a se sardelovou pastou

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 dkg červené řepy
25 dkg měkkého tvarohu
5 dkg másla
2 lžíce bílého jogurtu
2 lžíce smetany
3 lžíce ochucené majonézy
1 lžíce sardelové pasty
sůl drcený kmín
0,5 lžíce citrónové šťávy
2 mladé cibulky se zelenou natí.

Postup

Červenou řepu omyjeme, uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme, oloupeme, nahrubo nastrouháme a odložíme do chladu. V misce vymícháme rozetřený tvaroh s máslem, bílým jogurtem, smetanou, majonézou a se sardelovou pastou. Dochutíme solí, trochou kmínu a citrónovou šťávou. Pak přidáme červenou řepu a důkladně promícháme. Namazané pečivo posypeme jemně nakrájenou zelenou cibulkou i s natí.