

Rajčatová pomazánka se sterilizovanou okurkou

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

30 dkg Ramy

1 lžíce bílého jogurtu

3 lžíce tatarské omáčky

30 dkg rajčat

2 vejce uvařená natvrdo

2 3 sterilizované okurky

sůl

1 lžíce drobně sekaného čerstvého kopru nebo jiných zelených bylinek

Postup

Utřeme Ramu s bílým jogurtem a tatarskou omáčkou. Rajčata očistíme omyjeme a spaříme vroucí vodou, oloupeme, nakrájíme na malé kousky a vložíme do Ramy. Přidáme nastrohané okurky, sůl podle vlastní chuti a vše důkladně vymícháme. Podáváme posypané drobně sekaným čerstvým koprem a ozdobené kolečky vajec uvařených natvrdo.