Rajčatová pomazánka se sterilizovanou okurkou

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet 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 nastrouhané okurky, sůl podle vlastní chuti a vše důkladně vymícháme. Podáváme posypané drobně sekaným čerstvým koprem a ozdobené kolečky vajec uvařených natvrdo.