Pomazánka IDEÁL z hrudkového tvarohu a mrkve

https://www.varimesmarcelou.cz/pomazanka-ideal-z-hrudkoveho-tvarohu-a-mrkve

Pomazánce, připravené z hrudkového tvarohu a mrkve, říkáme doma IDEÁL, protože je velmi chutná, velmi zdravá, velmi rychle připravená a námi velmi oblíbená.

Na přípravu pomazánky IDEÁL pro cca 4 osoby budeme potřebovat

- 200 g hrudkového tvarohu (nenahrazovat jiným)
- 75 g nastrouhané syrové mrkve (1 větší)
- 30 g cibule šalotky nakrájené na velmi jemné kostičky
- 2 vajíčka vařená natvrdo
- 2 polévkové lžíce majonézy
- 1 polévkovou lžíci kysané smetany 16 % tuku
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Trochu grilovacího koření (nebo 2 špetky chilli)
- 2 čajové lžičky citronové nebo limetkové šťávy
- Francouzskou bagetu

Na dozdobení

- Nudličky mrkve
- Větvičku čerstvého kopru (lze i petrželku, ale kopr je chuťově lepší)
- ¼ plátku bio citronu nebo limetky

Náročnost: **velmi snadné**

Doba přípravy: **20 minut**

Postup přípravy pomazánky IDEÁL

Hrudkový tvaroh dáme do misky. Přidáme najemno nastrouhanou mrkev, nahrubo nastrouhaná vajíčka uvařená natvrdo, jemné kostičky cibule, 2 polévkové lžíce majonézy a 1 polévkovou lžíci kysané smetany. Přidáme i sůl, trochu mletého černého pepře a lehce grilovacího koření.



Vše promícháme a ochutnáme, zda je pomazánka chuťově vyvážená. Chuť můžeme doladit výše uvedeným kořením či pár kapkami šťávy z citronu.

Francouzskou bagetu nakrájíme na plátky 1,5 cm silné. Každý plátek namažeme pomazánkou a dozdobíme ji 2-3 nudličkami mrkve, ¼ plátku bio citronu nebo limetky a větvičkou čerstvého kopru.

Lze použít i petrželku, ale ta není tak chuťově empatická k pomazánce IDEÁL.

Pomazánka IDEÁL je výborná k odpolednímu pohoštění, k večeři a pokud zbude, je výborná i k snídani.


М.Н.