

Tvarůžková pomazánka

Suroviny

- 1 x velké tvarůžky
- 1 x 200 ml šlehačky (33%)
- půlka větší cibule

Postup

Tvarůžky nastroháme na struhadle na velkých okách, přidáme na jemno nakrájenou cibuli a zalijeme šlehačkou. Promícháme. Již nedochucujeme. Misku s pomazánkou přikryjeme a dáme nejlépe přes noc (stačí i 5-6 hodin) odpočinout do ledničky. Občas můžeme promíchat. Mažeme nejlépe na polovinu celozrnného toastového chleba – trojúhelníčky, nebo jako klasické jednohubky. Talíř zdobíme salátem, rajčetem. Toasty či chuťovky můžeme ozdobit také špetkou sladké či pálivé papriky.