

Šlehaný tvaroh s ředkvičkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/slehany-tvaroh-s-redkvičkami>

Příprava

Do misky dáme tvaroh, mléko - možno i méně než 3 lžíce - podle tvarohu, trošku soli a vyšleháme. Ředkvičky nastrouháme na hrubším struhadle a vmícháme do tvarohu, nakonec přidáme nasekanou petrželovou nať. Vše promícháme a mažeme na chléb.

Ingredience

- 1 balení tvarohu
- 3 lžíce mléka
- špetka soli
- 5 ředkviček
- 1 lžička petrželové nati

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Rodina, Pomazánka, Svačinka

