

# Chalupářká rozhůda



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 30min , Porce: 3

**1606** kalorií , **0 g** cukrů , **158 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** Lenulinka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chaluparka-rozhuda>

## Příprava

Tvaroh vyšleháme s máslem a mlékem v hladký krém. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a podle chuti kmín, sůl, pepř a papriku. Ozdobíme plátky ředkvičky, pažitkou či koprem. Podáváme s vařenými bramborami.

## Ingredience

- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 150 g másla
- ✓ 2 lžíce mléka
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka mleté papriky
- ✓ lžíce pažitky
- ✓ 1 svazek ředkviček
- ✓ 1 lžíce kopru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Mléčné výrobky a vejce ,  
Klasika, Pomazánka

