Svěží pomazánka s Jihočeským cottagem

10 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce):

- 1 Jihočeský cottage
- 5 ředkviček
- 1 lžíce Jihočeského tvarohu
- 1 menší mrkev
- 1 jarní cibulka
- pažitka
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Ředkvičky omyjeme a nasekáme na malé kousky. Mrkev oloupeme a nastrouháme najemno. Jarní cibulku nakrájíme na tenká kolečka. V míse smícháme cottage, tvaroh, nasekané ředkvičky, nastrouhanou mrkev a jarní cibulku. Dochutíme solí a pepřem podle chuti. Hotovou pomazánku podáváme ozdobenou čerstvě nasekanou pažitkou.