Jarní pomazánka z ředkviček

https://varimesmarcelou.cz/jarni-pomazanka-z-redkvicek

Až nebudete vědět, co rychlého připravit k večeři, sáhněte po receptu na skvěle chutnající jarní pomazánku z ředkviček. Rozhodně bude chutnat i vašim dětem. Křupavé červené bulvy jsou plné vitamínů a plné vitamínů jsou i jejich listy.

Na přípravu cca 450 g pomazánky z ředkviček budeme potřebovat

- 15 ks ředkviček (svazek), nastrouhaných na mrkvovém struhadle
- 150 g sýru Cottage
- 80 g sýru chedar, nastrouhaného na mrkvovém struhadle
- 2 vejce vařená natvrdo (od bodu varu 10 minut), nastrouhaná na slzičkovém struhadle
- 1 výhonek jarní cibule (celý i se zelenou částí), nakrájený nadrobno
- Listy ze dvou výhonků ředkviček, nakrájené nadrobno
- 1 čajová lžička (vrchem) Dijonské hořčice
- 1 rovná čajová lžička soli
- Mletý černý pepř dle chuti
- Kajenský pepř dle chuti (lze vynechat, ale v pomazánce by měl zanechat mírnou stopu)
- Nasekaná pažitka na dozdobení

Postup přípravy jarní pomazánky z ředkviček

Všechny nastrouhané suroviny – ředkvičky, sýr chedar, vejce natvrdo – vložíme do misky, ve které budeme pomazánku připravovat. Přidáme sýr Cottage, Dijonskou hořčici a nasekaný celý výhonek jarní cibule i listy ze dvou kusů ředkviček.



Vše společně a zlehka promícháme. Pomazánku osolíme, přidáme i mletý černý pepř (stačí jen několik otočení mlýnku) a já jsem ještě přidala na špičku nože kajenského pepře. Pomazánka nesmí pálit, kajenský pepř by v ní měl zanechat jen opravdu mírnou stopu.

Pomazánku promícháme tak, aby všechny suroviny byly v každém soustu rovnoměrně zastoupeny.



Pomazánku necháme při pokojové teplotě v misce odstát 20 minut. Za tu dobu si připravíme pečivo, třeba chlebíčkovou veku, nakrájené rohlíky na velikost sousta nebo opečeme nasucho chleba či připravíme toasty.

Při podávání posypeme pomazánku nasekanou pažitkou či listy ředkviček. Můžeme přidat i na plátky nakrájené ředkvičky.