

Křenová pomazánka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

3 balení	smetanový sýr Duko
1 ks	malý smetanový bílý jogurt
3 lžíce	nastrouhaný čerstvý křen (popř. sterilovaný křen)
	sůl
	pepř
	bagetky
	máslo



Postup přípravy

K smetanovému sýru přidáme bílý jogurt a nastrouhaný křen. Pečlivě promícháme a ochutíme solí a pepřem. Hotovou křenovou pomazánku mažeme na čerstvou (nejlépe na másle opečenou) bagetku. Ozdobíme bylinkami a ihned podáváme!