

Jemná pohankovka k nepoznání

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pohanková krupice 1 ks
- Mléko 2 dl
- Tvaroh 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme vařit mléko a přisypeme tolik pohankové krupice, aby vznikla trošku hustší kaše, kterou mírně osolíme (nesmí se to ale s krupicí přehnat, při chladnutí ještě ztuhne). Necháme vychladnout.

Mezitím si utřeme tvaroh, sýr, majolku, česnek, pepř. Zašleháme vychladlou kaši a přidáme pažitku a podle chuti citrónovou šťávu a dosolíme.