Pomazánka z červené řepy a tvarohu

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

250 g	předvařená červená řepa
1 vanička	nízkotučný tvaroh
2 stroužky	česnek
1 ks	menší červená cibule
	sůl a pepř (podle chuti)

Postup přípravy

Řepu pokrájíme na menší kousky a vhodíme do mixéru. Přidáme rovněž na kousky pokrájenou (oloupanou) cibuli a oloupaný česnek. Osolíme, opepříme a chvilku promixujeme, aby se zelenina spojila. Poté přidáme tvaroh a ještě jednou promixujeme, ale pouze chvíli, aby se vše promíchalo. (Nechceme řepu rozmixovat úplně na kaši.) Pomazánku přendáme do misky a necháme alespoň hodinku v lednici odležet. Podáváme na čerstvém pečivu.