

Bavorská pomazánka Obatzda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- camembert 200 g
- romadúr 70 g
- máslo 50 g
- cibule 1 ks
- pivo 3 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Rakousko

Počet porcí: 2

Postup:

1. Sýr camembert i romadur vidličkou rozmačkáme a promícháme se změkklým máslem
2. Přidáme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli, špetku pálivé papriky, sladkou papriku, mletý kmín, solíme, opeříme a vše dobře promícháme
3. Nakonec vmícháme tolik piva, abychom získali pomazánku
4. Podáváme s preclíky a posypané na drobno nasekanou cibulkou.