

Budapeštská pomazánka s červenou kápií

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- máslo 50 g
- mletá paprika 1 lžička
- olej 2 lžíce
- sůl 1 ks
- tvaroh 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze změkklého másla a tvarohu vyšleháme pěnu.

Na oleji si zpěníme cibulku. Přidáme papriku sladkou mletou, Necháme vychladnout.

Nadrobno si nakrájíme kápii a spolu s cibulkou zašleháme do pěny. Osolíme.