

Kousková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 2 ks
- různé druhy tvrdých a polotvrdých sýrů, např. hermelín, niva, gouda, ementál, mozzarella 400 g
- tvarůžky 2 balíček
- tvaroh 1 kostka
- rostlinný tuk nebo máslo 2 lžíce
- trocha soli 1 ks
- trocha mleté papriky 1 ks
- menší hlavička česnek 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kostičky. Pokrájíme také všechny druhy sýrů a tvarůžků, které jsme se rozhodli do pomazánky dát. Sýry krájíme na větší kostičky.

V misce smícháme tvaroh s tukem, solí a červenou paprikou. Oloupané stroužky česneku nastrouháme najemno. Všechny ingredience smícháme v misce a můžeme servírovat s toasty nebo čerstvým pečivem.