

Urnebes

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Balkánský sýr 400 g
- Ajvar 100 g
- Majonéza 100 g
- Česnek 6 stroužek
- Naložená kápie 1 ks
- Mletá paprika 1 lžička
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rozdrolte sýr, přidejte ajvar (osobně dávám přednost ostrému, ale vy zvolte podle vlastní chuti jemný nebo ostrý), nadrobounko posekaný česnek (nepresujte, česnek má v pomazánce chroupat), nadrobno pokrájenou kápii, papriku a čerstvě umletý bílý pepř, zamíchejte spolu s majolkou (pozor, někdy je sýr mokřejší a mazlavější, není pak potřeba dávat celé množství). Podle chuti přidejte chilli. Nechte uležet v chladu.