

Liptavský sýr

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Cibule 350 g
- Máslo 750 g
- Červená cibule 4 ks
- Okurka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Nakrájená pažitka 4 lžíce
- Sekaná bazalka 1 svazek
- Strouhaný sýr 180 g
- Tvaroh 600 g
- Mléko 100 ml
- Sladká paprika 1 lžíce
- Mletý koriandr 1 lžička
- Drcený kmín 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kostičky bílé cibule podusíme 20 min. na másle. Červenou cibuli nakrájíme na kolečka. Okurku nakrájíme na kostičky. Česnek prolisujeme. Vše smícháme.