

Pikantní tvarůžková pomazánka Ostrosmrádoch

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olomoucké tvarůžky 1 ks
- Máslo 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Pálivá paprika 1 ks
- Banán 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce vidličkou rozmačkáme tvarůžky, smícháme s máslem, cibulí a utřeným česnekem a olivovým olejem. Přidáme dle chuti pálivou papriku nebo sladkou a kajenský pepř, drcený kmín, čerstvě mletý pepř a špetku soli.

Vše pořádně promícháme a necháme v lednici uležet, nejlépe do druhého dne. A máme hotovou pomazánku na chleba. A teď z toho uděláme jednotlamky: Nakrájíme rohlík na kolečka, namažeme pomazánkou, na to položíme tenké kolečko banánu a na něj dáme malou chili papričku nebo kapku něčeho pálivého.

