Budapešťský krém

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 250 g
- Máslo 50 g
- Smetana 3 lžíce
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mletá paprika 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřeme do pěny, ušleháme s tvarohem a smetanou, osolíme, přidáme mletou papriku, nadrobno nakrájenou cibuli a kapii a dobře promícháme.