

Tyrokvteri z Řecka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krémový sýr 110 g
- Feta sýr 220 g
- Citrónová šťáva 8 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Smetana 110 ml
- Ogrilované červené papriky 2 ks
- Tabasco omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Pomocí šlehače našlehat krémový sýr. Přidat citronovou šťávu, sýr Féta a bílý pepř. Pomalu přidávat olivový olej, až se celý vsákne do sýrů. Přimíchat smetanu, až vznikne měkká a hladká pasta. Zašlehat dovnitř na malé kousky posekanou ogrilovanou papriku. Je-li směs příliš tuhá, přidat trochu více smetany a ochutit pomazánku Tabasco omáčkou.