

Pomazánka z olomouckých tvarůžků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzářlé tvarůžky 12 ks
- Měkké máslo 100 g
- Tvarohový sýr 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Posekaná pažitka 2 lžíce
- Červená sladká paprika 1 lžíce
- Pálivá mletá paprika 1 ks
- Kmín 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Našlehat máslo a tvarohový sýr na krém. Rozmačkat tvarůžky a spolu s cibulí a pažitkou je přidat do máslového krému. Přidat tolik piva, aby se pomazánka dala dobře natírat. Ochutit solí, paprikou, pálivou paprikou (používáte-li) a kmínem.

Podávat s rezným (žitným) chlebem, ředkvičkami chcete-li a pivem.