

# Pomazánka z olomouckých tvarůžků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Olomoucké tvarůžky 1 balíček
- Tavený sýr 3 ks
- Niva 5 g
- Cibule 1 ks
- Kmín 1 ks
- Majolka 1 ks
- Světlé pivo 2 lžíce

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Tavený sýr rozetřeme spolu s nastrohanými tvarůžky, cibulí a nivou. Přidáme kmín, majolku a pivo. Pro zjemnění můžeme přidat i 1 vařené vejíčko. Zamícháme a necháme uležet – nejlépe 1 – 2 dny v chladu. Nesolíme – tvarůžky i niva jsou již dostatečně slané.

Doporučení: nejlépe jíst venku, ale chutná skvěle