

Pomazánky z medvědího česneku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 250 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Smetana 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Medvědí česnek 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku nakrajíme nadrobno, smícháme s máslem, přidáme hořčici, smetanu, osolíme, opepříme a nakonec zamícháme oprané, nadrobno nasekané listy medvědího česneku.

Můžeme místo másla použít 250 g tvarohu a 1/8 l podmásli, nebo 125 g másla a jeden středně zralý hermelín, který vidličkou rozmačkáme a přidat 1 oloupané, na kostky nakrájené jablko, které chvilku povaříme a necháme odkapat. Vmícháme do hermelínové pomazánky. Můžeme přidat trochu sladké papriky.