

Domácí boursin

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majoránka 1 lžička
- Tvaroh 250 g
- Máslo 125 g
- Tymián 1 lžička
- Bazalka 1 lžička
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve namočíme všechny bylinky do bílého vína, necháme probudit a rozvonět. Máslo utřeme se solí a postupně přidáváme tvaroh. Vlijeme bylinky s vínem, vše smícháme a utřeme. Dáme do lednice ztuhnout. Jakmile je hmota dostatečně ztuhlá, tvoříme asi třicentimetrové placky, které můžeme obalit v drceném pepři, zabalíme do alobalu a uložíme do chladna, drcený pepř se hezky rozleží. Samozřejmě můžeme hned konzumovat, nejpépe s čerstvým křupavým pečivem a sklenkou bílého vína.