

Pomazánka z olomouckých tvarůžků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olomoucké tvarůžky 1 ks
- Máslo 150 g
- Cibule 20 g
- Česnek 1 stroužek
- Kapary 1 ks
- Zelená petržel 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrečky nepříliš uleželé rozmačkáme vidličkou, aby se daly dobře utřít s máslem. Přidáme utřené sardele, jemně nasekanou cibulku, utřený česnek a usekané kapary nebo okurek. Pomazánku mažeme na krajíčky chleba, povrch posypeme sekanou okurkou a petrželkou.