

Budapešťská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 250 g
- Máslo 1 lžíce
- Mletá paprika 2 lžička
- Nakládaná kapie 2 lžíce
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo utřeme se solí a mletou paprikou.

Přidáme tvaroh a utřený česnek.

Nakrájíme nadrobno nakrájenou cibuli a čerstvou papriku zbavenou zrníček (nejlepší je cibuli a papriku posekat ručním sekáčkem na zeleninu.)

Pomazánku dobře promícháme spolu s kouskem másla nebo lžící smetany.

Hotovou pomazánku uložíme do lednice a necháme dobře vychladit.

Natíráme ji na chléb, veku nebo celozrnné pečivo.