

Bryndzová pomazánka s klobásou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brynza 200 g
- Smetana 150 ml
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Šunková klobása 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bryndzu utřeme se smetanou tak, aby vznikla vhodná konzistence na pomazánku.

Vmícháme nejemno pokrájenou cibuli, rozmačkaný česnek a papriku.

Klobásu oloupeme, nakrájíme hodně nadrobno (nebo nastrouháme) a vmícháme do pomazánky.

Mažeme na čerstvý chléb nebo bagetu. Ozdobíme zelenými bylinkami (petržel, pažitka, cibulová nať, ...).