

Budapešťský krém

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- měkký tvaroh 275 g
- máslo 110 g
- sterilizovaná kápie 85 g
- cibule 30 g
- mléko 20 g
- mletá paprika 3 g
- sůl 2 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Tvaroh vyšleháme elektrickým ručním šlehačem s máslem a mlékem
2. Osolíme a zamícháme mletou papriku
3. Nakonec přidáme drobně nakrájenou kapii a cibuli
4. Společně vše dobře promícháme.

Poznámka:

recept na 500 g krému