

Sýrovo-papriková a olivová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zelená paprika 500 g
- Tavený sýr 1 ks
- Salámový sýr 1 ks
- Vegeta 2 lžička
- Zelené olivy 150 g
- Máslo 60 g
- Pepř 1 ks
- Zakysená smetana 2 lžíce
- Balkánský sýr 50 g
- Tavený sýr 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Sýrovo-papriková pomazánka

Papriky jsem si umyla a vybrala z nich jádérka a protože moje byly dost pálivé, tak jsem jim vyřízla i žilky. Papriku jsem si nakrájela na menší proužky. Do hlubšího hrnce jsem si vložila papriku, přidala jsem střívka a vegetu. Všechno jsem to nechala pod pokličkou spolu podusit. Přibližně za 15-20 min. byly hotové. Je to vynikající i jako pomazánka, ale i jako rychlá večeře s chlebem, ať už teplé nebo za studena.

Olivová pomazánka

Olivy jsem si nadrobno nakrájela. Přidala jsem k nim tavený sýr, máslo, zakysanou smetanu a na kostičky nakrájený sýr feta. Přidala jsem pepř, ale sůl ne, protože olivy i feta jsou slané. Nechala jsem je v lednici alespoň hodinu, aby se chutě dobře spojily.