

Krémová pomazánka s paprikou a bazalkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červené papriky 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Bazalka 5 ks
- Čerstvý sýr 150 g
- Pyré ze sušených rajčat 2 lžička
- Citrónová šťáva 2 lžička
- Černý pepř 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Americké Panenské ostrovy

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu si přehřejeme na 200 stupňů (někdy to pečou i na 250, záleží, kdo jakou má troubu, aby to nebylo hned černé). Papriky zbavíme semínek a nakrájíme na širší proužky nebo jen na půlky. Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme nadrobno. Papriku, cibuli a česnek narovnáme na plech potřený olivovým olejem a necháme péct v troubě přibližně 20 minut, dokud nepůjdou papriky sloupnout. Ovšem česnek musíme po chvíli vyndat, protože by se připálil, takže ten necháme v troubě jen chvíli. Cibuli nechávám do konce s paprikami. Dále papriky oloupeme a rozmixujeme s ostatními ingrediencemi na krém. Kdo má rád nemusí mixovat dlouho a zůstanou v pomazánce kousky paprik nebo naopak jde rozmixovat krásně na jemno. Osobně jsem dávala ještě víc sýra, protože se mi zdála pomazánka ještě jemnější. Lze přidat i trochu tvarohu, kdo nechce dávat pouze sýr. Množství ingrediencí lze samozřejmě upravovat podle chuti :-). Přeji dobrou chuť.