

Tvarůžková pomazánka pikant

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Olomoucké tvarůžky 125 g
- Máslo 70 g
- Česnek 3 stroužek
- Mletá paprika 2 špetka
- Pepř mletý 2 špetka
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvarůžky nakrájíme na menší kostičky, česnek rozmačkáme nebo nakrájíme na malé plátky. Do mixéru dáme nakrájené tvarůžky, nasekaný nebo rozmačkaný česnek a máslo. Trochu rozmixujeme a pokud se nám bude zdát pomazánka málo spojená, přidávejte postupně máslo. Mixujeme do jemna a poté do mixéru přidáme koření - mletou papriku, pepř, kmín a sůl. Opět rozmixujeme a pomazánka je hotová.