Olomoucká pomazánka s mascarpone - zdravě a chutně

Kategorie: Chuťovky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Olomoucké tvarůžky (syrečky) - tyčinky 125 g
- Mascarpone 250 g
- Jarní cibulka 3 ks
- Medvědí česnek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Olomoucké tvarůžky nastrouháme na hrubém struhadle a smícháme s mascarpone. Pak je na každém z nás, jakou příchuť pomazánky zvolí. Buď do pomazánky přidáme najemno nasekáme lístky medvědího česneku nebo bílé části naťových cibulek.
Pomazánku není nutné solit a pepřit, jen jí namažeme na čerstvé bílé nebo tmavé pečivo, které dozdobíme buď lístky medvědího česneku nebo nadrobno pokrájenou zelenou částí cibulek.

Poznámka:

Podáváme se sklenicí vychlazeného piva nebo mléka.