

Jednoduchá pomazánka s Romadurem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Romadůr 1 ks
- Jarní cibulka 4 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Majonéza 100 g
- Pepř mletý bílý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Romadur nastrouháme do misky (stačí nastrouhat jen tvrdší povrch, zbytek rozmačkáme vidličkou). Přidáme pokrájenou bílou část z jarní (lahůdkové) cibulky, pomazánkové máslo (lze nahradit mascarpone), opepříme a promícháme. Dle potřeby vmícháme pár lžiček majonézy nebo zakysané smetany a dle chuti osolíme. Pomazánku necháme v chladnu 30 minut proležet a poté mažeme na čerstvé pečivo. Po namazání posypeme pokrájenou zelenou natí z cibulky a podáváme. Dozdobit můžeme i čerstvou zeleninou.

Podáváme s vychlazeným mlékem nebo k pivu.