

Houbová pomazánka s nivou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Čerstvé houby 250 g
- Sýr Niva 100 g
- Nakládané okurky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Houby očistíme, nakrájíme a podusíme ve vlastní stávě doměčka. Vychladlé je pomeleme na masovém strojku (mě se osvědčil tyčový mixér).

Nivu nastrouháme nebo rozetřeme, cibuli a okurku nakrájíme na jemno, přidáme k houbám a směs promícháme.

V misce utřeme máslo s hořčicí a zapracujeme do houbové směsi. Pomazánku dáme vychladit a podáváme s čerstvým pečivem.