

Pomazánka z romaduru

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sůl 1 ks
- Pomazánkové máslo 150 g
- Kharisa 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Romadur sýr 3 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vidličkou rozmačkáme romadur. Přidáme pomazánkové máslo a řádně promícháme. Základ ochutíme harisou nebo paprikovou pastou. Na trhu je mnoho druhů, dobrá je hodně pikantní. Podle potřeby pomazánku osolíme. Můžeme ji ihned mazat na chleba nebo topinky a hojně zapíjet pivem. Do pomazánky můžeme také přidat jednu menší, nadrobno nakrájenou cibuli.