

Balkánská pomazánka se sušenými rajčaty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sušená rajčata 50 g
- Balkánský sýr 200 g
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bahrajn

Počet porcí: 2

Postup:

Balkánský sýr prsty rozdrobíme do misky, komu by vadily kousky sýra, nastrouhá ho na hrubém nebo jemném struhadle. Rajčata nakrájíme na kousíčky.

Sýr vymícháme s pomazánkovým máslem, přidáme mletou papriku, rajčata, promícháme a máme hotovo.

Balkánskou pomazánku se sušenými rajčaty mažeme na pečivo (na bílém chutná lépe). Hodí se na chlebičky, jednohubky, toastový chléb apod. Zdobíme třeba olivami a kouskem sýra.

Pokud chceme balkánskou pomazánku odlehčit, nahradíme půlku másla zakysanou smetanou nebo tvarohem. Dobře chutná i po přidání čerstvě prolisovaného česneku.