

Balatonská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Brynza 200 g
- Pomazánkové máslo 100 g
- Sladká paprika 1 lžička
- Pálivá paprika 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Zelená cibulka 2 ks
- Feferonka 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Albánie

Počet porcí: 1

Postup:

Zelenou cibulku nasekáme ručně nebo rozmixujeme na jemno. Přidáme brynzu, pomazánkové máslo a koření a promixujeme na jemnou hmotu. Mažeme na tmavý chléb nebo na ciabattu ve třech vyhotoveních: na chleby položíme plátky rajčete nebo kolečka zelené papriky nebo na kostičky nakrájenou cibulí.