

Pomazánka z herkulusu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Máslo 100 g
- Salám Herkules 200 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Tavený sýr 100 g
- Majolka 100 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mísy nastrouháme na hrubém struhadle herkules nebo jej pomeleme. K tomu přidáme máslo, tavený sýr, majolku, česnek, sůl, pepř. Vyšleháme, aby se nám všechny suroviny spojily. Nakonec přimícháme na jemno nastrouhaný sýr. Necháme vychladit.

Výborné na jednohubky nebo jenom na rohlík nebo tmavé pečivo tmavé pečivo.

Místo herkulesu můžeme použít i poličan, nedoporučuji vysočinu - nemá tak aromatickou chuť.