

Pomazánka z romaduru

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Romadůr 150 g
- Tvaroh 250 g
- Máslo 100 g
- Cibule 1 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tvaroh s měkkým máslem, majonézou vyšleháme elektrickým šlehačem do hladké pěny osolíme, opepříme, přidáme nastrohaný romadur a vmícháme najemno nakrájenou cibulku a petrželku nebo pažitku. Můžeme nakonec posypat trochou pálivé papriky. Výborné na chleba a zapíjet pivem.