

Pivní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Rostlinný tuk 50 g
- Měkký tvaroh 150 g
- Mléko 50 g
- Sýr niva 70 g
- Sýr eidam 100 g
- Anglická slanina 70 g
- Feferonka 25 g
- Mletá paprika 1 ks
- Sůl 1 ks
- Rostlinný tuk 50 g
- Měkký tvaroh 150 g
- Mléko 50 g
- Sýr niva 70 g
- Sýr eidam 100 g
- Anglická slanina 70 g
- Feferonka 25 g
- Mletá paprika 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rostlinný tuk vyšleháme do pěny, postupně zašleháváme měkký tvaroh, mléko, strouhanou nivu, strouhaný eidam, jemně nakrájenou anglickou slaninu, nakrájené feferonky, mletou papriku a dosolíme podle chuti.

Podáváme k pivu.