

Olomoucká tvarohová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Drcený kmín 1 lžička
- Tvaroh 250 g
- Olomoucké tvarůžky 1 ks
- Sekaná pažitka 2 lžíce
- Máslo 4 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si cibulku, oloupeme ji a nakrájíme nadrobno. Pažitku očistíme a nasekáme.

Tvarůžky rozmačkáme vidličkou. Kdo chce pomazánku jemnou, může tvarůžky rozmixovat. Smícháme s tvarohem, jogurtem nebo smetanou, drobně nakrájenou cibulí, kmínem a pepřem.

Krajíčky chleba nebo veky pomažeme máslem, namažeme pomazánkou a ozdobíme pažitkou.