

# Jemná sýrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Měkký sýr 2 balíček
- Cibule 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Sýr Limba 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibulku očistíme a nakrájíme na drobné kostičky.

V misce promícháme 2 celé balení (i více) měkkých sýrů, kelímek pomazánkového másla a přidáme i sýr limba - ten přidáváme zejména pro zvýraznění chuti, podobá se romaduru. Je k dostání v některých supermarketech, pomazánka je s ním výraznější, ale můžeme jej i vynechat.

Sýrovou pomazánku dochutíme solí a pepřem, vyšleháme ručním šlehačem.

Jemnou sýrovou pomazánku podáváme po vychlazení, ale můžeme ji mazat na pečivo i hned.