

Moje hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 2 ks
- Hustá zakysaná smetana 1 lžíce
- Měkký tvaroh 20 g
- Jarní cibulka s natí 1 svazek
- Máslo 10 g
- Vejce natvrdo 1 ks
- Mletá sladká paprika, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hermelín rozmačkáme vidličkou a smícháme s tvarohem, přidáme máslo, sůl a mletou červenou papriku. Jarní cibulku i s natí drobně pokrájíme a s trochou husté smetany vmícháme do sýrové hmoty.

Hermelínovou pomazánku mažeme na housku nebo chléb a zdobíme kolečky natvrdo vařenými vejci. Hermelínová pomazánka podle mého receptu je opravdu mňamka!