

Pomazánka z olomouckých tvarůžků s pivem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Máslo 50 g
- Tučný tvaroh 200 g
- Olomoucké syrečky 6 ks
- Cibule 2 ks
- Pivo 3 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce utřeme uleželé tvarůžky s tvarohem, máslem, pivem a hořčicí. Přimícháme nadrobno nakrájenou cibuli, drcený kmín, mletou sladkou papriku a sůl. Kdo má rád pikantní pomazánky, může místo sladké papriky dát pálivou papriku.

Pomazánku z olomouckých tvarůžků s pivem namažeme na chleba, posypeme nasekanou pažitkou a podáváme jakou výbornou pikantní chuťovku.