

Pomazánka z romaduru

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sýr romadur 2 ks
- Cibule 1 ks
- Pomazánkové máslo 150 g
- Harisa 2 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vidličkou rozmačkáme romadur. Přidáme pomazánkové máslo a řádně promícháme.

Základ ochutíme harisou nebo paprikovou pastou. Na trhu je mnoho druhů, dobrá je hodně pikantní. Podle potřeby pomazánku osolíme.

Můžeme ji ihned mazat na chleba nebo topinky a hojně zapíjet pivem. Do pomazánky můžeme také přidat jednu menší, nadrobno nakrájenou cibuli.