

Chatařská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 250 g
- Mléko 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Uzený sýr 150 g
- Máslo 100 g
- mletá červená paprika 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Sekaná pažitka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzený sýr nastrouháme a česnek rozetřeme se solí.

Změklé máslo utřeme s postrouhaným uzeným sýrem a po částech přidáváme tvaroh. S trochou mléka vyšleháme do hladké pomazánky a ochutíme česnekem.

Hotovou chatařskou pomazánku namažeme na chleba, ozdobíme plátky natvrdo vařenými vajíčky a posypeme krájenou pažitkou a sladkou červenou paprikou.