

Tvarohovo-cibulová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Měkký tvaroh 250 g
- Med 2 lžíce
- Krémovitá zakysaná smetana 150 g
- Vinný ocer 50 ml
- Červená cibule 3 ks
- Hnědý cukr 150 g
- Červené víno 100 ml
- Česnek 3 stroužek
- Hořčičné semínko 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdříve si připravíme cibulové čatní. Červenou cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a vložíme do kastrolu. Přidáme oloupaný a na plátky nakrájený česnek, cukr, med, nové koření a hořčičné semínko. Vše zalijeme vínem a octem, přidáme asi půl lžičky soli a zvolna za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme bez zakrytí tak dlouho, dokud se tekutina zcela neodpaří. Křehkou cibuli necháme vychladnout.

Tvaroh prošleháme se zakysanou smetanou, vmícháme křehkou, ochucenou a vychlazenou cibuli.

Směs osolíme, opepříme a necháme rozležet v chladu alespoň 20 minut.

Tvarohovo-cibulovou pomazánku mažeme na plátky pečiva a podáváme s vejci vařenými natvrdo. Zdobíme usekanou pažitkou.