

Nastavovaný romadur

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 250 g
- Máslo 75 g
- Romadur 1 ks
- Sušený tymián 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Papriková pasta 1 ks
- Světlé pivo 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Romadur nakrájíme na menší kousky, přidáme tvaroh a změkklé máslo.

Směs dobře rozmixujeme, osolíme, okořeníme pepřem, paprikovou pastou, chilli, tymiánem a drceným kmínem. Na potřebnou pomazánkovou hustotu případně zředíme světlým pivem.

Nastavovaný romadur roztíráme na pečivo podle vlastní chuti.