

Pomazánka z taveného sýru

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Worcestrová omáčka 5 kapka
- Cibule 1 ks
- Mletá pálivá paprika 1 lžička
- Máslo 50 g
- Tavený sýr 180 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme v osolené vodě natvrdo (8 minut), zchladíme a oloupeme. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a prosolíme, mírně tím změkne.

Sýr našleháme s máslem do pěny. Přidáme na kostičky nakrájená vejce i cibuli a promícháme. Pomazánku ochutíme paprikou a worchesterem. Podle chuti můžeme i přisolit.

Necháme 10 minut odpočinout a pak pomazánku z taveného sýru mažeme na čerstvý chléb. Podáváme obložený čerstvou zeleninou.