

Pomazánka z mozzarely

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nízkotučný bílý jogurt 1 ks
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Mozzarella 200 g
- Camembert se zeleným pepřem 1 ks
- Zelený pepř 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Provensálské koření 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mozzarellu scedíme a vidličkou v misce, ve které budeme pomazánku připravovat, rozdrobíme. Můžeme ji i nastrouhat, pomazánka bude ještě jemnější. Křen očistíme a nastrouháme.

K mozzarelle přidáme kelímek bílého nízkotučného jogurtu, lžici křenu a soli podle chuti. Doplníme o mletý nebo drcený zelený pepř, pár kuliček si připravíme na ozdobu. Přidáme trochu kmínu a provensálského koření. Pomazánku dáme vychladit.

Pomazánku z mozzarely klademe lžičkou na pufované (nejlépe rýžové) chlebíčky. Přidáme čtvrtku camembertu se zeleným pepřem a ozdobíme pepřovými kuličkami. Chlebíčky s pomazánkou z mozzarely vzápětí podáváme.

