

Havířská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 100 g
- Pivo 1 dl
- Olomoucké tvarůžky 1 balíček
- Cibule 2 ks
- Rama 100 g
- Mletá sladká paprika 2 špetka
- Feferonka 2 ks
- Máslo 70 g
- Čerstvé bylinky 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve umeleme tvarůžky. Cibuli a feferonku očistíme a nasekáme najemno.

Ramu ušleháme s tvarohem a pivem. Do pěny vmícháme mleté tvarůžky, cibuli a feferonku. Pomazánku okořeníme, osolíme a dobře promícháme.

Havířskou pomazánku mažeme na tmavý chléb. Ozdobíme feferonkou a čerstvými bylinkami.