

# Sýrová pomazánka s koprem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo 50 g
- Strouhaný eidam 30 g
- Tavený sýr 3 ks
- Ředkvičky 5 ks
- Mrkev 1 ks
- Smetana 3 lžička
- Čerstvý kopr 1 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Očištěnou mrkev a ředkvičky omyjeme. Obojí nastrouháme na jemném struhadle.

Měkký tavený sýr (3 větší kostky) rozetřeme se změkklým máslem a smetanou. Přimícháme nastrouhanou zeleninu a strouhaný eidam. Ochutíme koprem, opepříme a osolíme.

Hotovou sýrovou pomazánku s koprem dáme vychladit. Podáváme ji s tmavým pečivem.