

Olomoucká pomazánka s pivem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Světlé pivo 3 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Olomoucké tvarůžky 6 ks
- Cibule 2 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Tučný tvaroh 200 g
- Drcený kmín, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule oloupeme a nastrouháme najemno. Pažitku nasekáme nadrobno.

Olomoucké tvarůžky utřeme s tvarohem a máslem. Potom přidáme nastrouhané cibule, plnotučnou hořčici, kmín, sůl a mletou sladkou papriku. Směs rozředíme pivem.

Olomouckou pomazánku s pivem mažeme na plátky čerstvého chleba a povrch posypeme nasekanou pažitkou.