

Kapiová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Tavený sýr 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sterilované kapie 1 sklenice
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do směsi sýra a másla umeleme nebo nastrouháme šunkový salám. Přidáme najemno nakrájené kapie, utřený česnek a najemno nakrájenou malou cibulku.

Vše dobře promícháme. Pokud je pomazánka příliš tuhá, můžeme přidat trošku vody z kapií. Pomazánku osolíme a opepříme podle chuti.

Kapiová pomazánka je nejlepší s čerstvým chlebem.