

Hermelínová pomazánka se žampiony

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Hermelín 1 ks
- Mléko 150 ml
- Tvaroh 250 g
- Máslo 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony podle potřeby očistíme, nasekáme a na másle je podusíme. Jablko očistíme, oloupeme a nastrouháme. Středně velkou cibuli také očistíme a nasekáme najemno.

Hermelín nastrouháme najemno a utřeme jej s mlékem. Máslo ušleháme s tvarohem. Vmícháme do něj hermelín, cibuli a jablko. Nakonec přidáme dušené žampiony a lehce promícháme.

Hermelínová pomazánka se žampiony je dobrá na čerstvém pečivu. Hodí se taky na chlebičky nebo jednohubky.