

Sýrová pomazánka s olivami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Termizovaný sýr 2 ks
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Máslo se zákysem 50 g
- Gouda 100 g
- Olivy s papričkou 100 g
- Pažitka 1 ks
- Bylinková sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo se zákysem necháme rozpustit a zpěníme na něm nadrobno nakrájenou větší cibuli, aby ztratila štiplavost.

Máslo s cibulí necháme trochu prochladnout, poté vyšleháme se zakysanou smetanou a termizovanými sýry do pěny. Vše by mělo mít pokojovou teplotu, aby se nám suroviny dobře spojily a nesrazily se. Přidáme na malé kousíčky nakrájené olivy a nastrohaný sýr gouda. Nakonec dochutíme podle potřeby bylinkovou solí a doplníme nasekanou pažitkou.

Sýrovou pomazánku s olivami podáváme s jakýmkoliv pečivem.

