

Uzená pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Hořčice se zrníčky 1 lžíce
- Uzené tofu 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Drcený tuňák 1 ks
- Uzený eidam 100 g
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Bylinková sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sýr najemno nastrouháme. Tuňáky slijeme a necháme okapat. Tofu si nastrouháme na hrubém struhadle.

V misce nejprve utřeme tuňáka se smetanou, přidáme hořčici, mletou papriku (rovnou lžičku) a vmícháme sýr s tofu. Dochutíme bylinkovou solí. Uzenou pomazánku necháme v chladu do druhého dne proležet.

Pokud chceme připravit vegetariánskou variantu uzené pomazánky, přidáme jednu tolik tofu, druhou kostku však nastrouháme najemno. Tuňáka vynecháme.

Uzená pomazánka je dobrá na jednohubky z celozrnného pečiva. Zdobíme kouskem zeleniny nebo olivou.