

Pomazánka ala Andrejka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sladký kečup 1 lžíce
- Tavený smetanový sýr 2 ks
- Tatarská omáčka 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Podravka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Potřebujeme jednu střední cibuli, sůl, pepř, podravku, 2 tavené sýry, kečup a tatarskou omáčku.

Cibuli nakrájíme na malé kostičky, přidáme špetku soli, pepře a jemně posypeme podravkou. V misce nebo hlubokém talíři rozetřeme najemno tavené sýry. Přidáme lžici tatarky i kečupu a vše promícháme.

Pomazánku podáváme s čerstvým pečivem. Množství vyjde asi na 4 krajíce chleba.