

Krumlovská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Niva 70 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Měkký tvaroh 150 g
- Máslo 50 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce oloupeme a nastrouháme nahrubo. Nastrouháme i nivu.

Máslo utřeme do pěny. Zašleháme do něj tvaroh, vmícháme nastrouhané vejce a nivu. Podle potřeby přidáme mléko. Krumlovskou pomazánku ochutíme mletou paprikou solí a pepřem.

Krumlovskou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo a zdobíme čerstvou zeleninou.