

Máslová pomazánka se sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Zakysená smetana 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 30 g
- Zelená petrželka 1 lžíce
- Ementál 15 g
- Pom 1 ks
- Šunka 1 balení
- Zelená paprika 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Rohlík 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ementál nastrouháme. Česnek oloupeme a prolisujeme. Klasické máslo si necháme rozpustit a mírně vychladnout. Na ozdobu si připravíme plátky šunky a zelenou papriku nakrájenou na kostky.

V misce smícháme pomazánkové máslo se zakysanou smetanou, vmícháme rozpuštěné máslo, strouhaný sýr a česnek. Dochutíme solí, bílým pepřem a zelenou bylinkou (petrželka, pažitka, medvědí česnek, libeček). Máslovou pomazánku dobře promícháme a necháme asi hodinu proležet v lednici.

Máslovou pomazánku se sýrem mažeme na kolečka rohlíků (já použila rohlíky grahamové), na každou jednohubku dáme po kousku šunky, papriky a zapíchneme párátkem. Pomazánka je dobrá i jen tak na pečivu nebo na pečených bramborách.