

Hermelínová pomazánka s pistáciemi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysená smetana 2 lžíce
- Odtučněný tvaroh 1 ks
- Cibule 1 ks
- Loupaná pistácie 1 hrst
- Hermelín 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Sůl, mleté chilli 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si všechny ingredience. Celý hermelín nastrouháme na hrubém struhadle. Oloupanou cibuli nasekáme na miniaturní kostičky. Pistácie oloupeme a nasekáme na hrubší kousky.

V misce nejdříve smícháme tvaroh se smetanou a cibulí, přidáme hermelín a ochutíme - mletou paprikou a chilli. Přimícháme pistácie a podle chuti dosolíme.

Hermelínovou pomazánku s pistáciemi necháme až hodinu odležet a pak ji mažeme na pečivo, nejlépe tmavou bagetu. Chlebičky dozdobíme podle fantazie.