

Pikantní hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pivo 4 lžíce
- Jarní cibulka 2 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Hermelín 200 g
- Máslo 70 g
- Tabasco 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Sůl, mletý římský kmín 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku i s natí očistíme a jemně usekáme. Vyzrálé hermelíny nakrájíme na kostičky a vidličkou co nejvíce rozmělníme. Potom přidáme změkklé máslo, kmín a obě mleté papriky. Ze směsi ušleháme hutný krém, který podle potřeby naředíme pivem. Nakonec vmícháme jarní cibulku a majonézu. Pomazánku osolíme, dochutíme tabascem a necháme v chladu rozležet.

Pikantní hermelínovou pomazánku mažeme na plátky pečiva a podáváme jako chutovku k pivu nebo vínu.