

Pomazánka z hlívy ústříčné

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlíva ústříčná 1 hrst
- Termizovaný sýr 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Krabí tyčinky 200 g
- Máslo 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Petrželku nasekáme. Krabí tyčinky necháme rozmrazit a nasekáme nadrobno, hlívu ústříčnou taktéž.

Na pánvi rozežřejeme plátek másla a nejprve dorůžova osmahneme cibulku. Přidáme hlívu a orestujeme, nakonec přihodíme krabí tyčinky. Směs by měla jít až dozlatova. Ochutíme pepřem a petrželkou. Necháme vychladnout.

Do misky dáme zakysanou smetanu a rozmícháme s termizovaným sýrem. Přidáme hlívous směs a dobře promícháme. Podle chuti můžeme pomazánku ještě mírně osolit.

Pomazánku z hlívy ústříčné podáváme s jakýmkoliv pečivem. Je dobrá i plnění vydlabaných půlek vajec, apod.