

Pošumavská pomazánka z hermelínu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 50 g
- Máslo 50 g
- Hermelín 200 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklý hermelín utřeme vidličkou nebo rozmixujeme. Cibuli oloupeme a nadrobno nakrájíme.

Hermelín vyšleháme s máslem, přidáme jemně nakrájenou cibuli, půl kávové lžičky kmínu, trochu mleté papriky, špetku pepře a soli. Vše společně promícháme.

Pošumavskou pomazánku z hermelínu mažeme na veky či jiné pečivo.