

Olomoucká pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 20 g
- Tvarůžky 250 g
- Máslo 250 g
- Mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Hodně uleželé olomoucké tvarůžky utřeme s máslem, přidáme jemně nasekanou cibulku a mletou papriku. Pomazánku dobře promícháme.

Olomoucká pomazánka nejvíc chutná na teplém chlebu, zapíjí se pivem nebo kyselým mlékem.