

Pomazánka z olomouckých tvarůžků s kapary

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kapary 1 ks
- Cibule 20 g
- Sardinky v oleji 1 ks
- Máslo 150 g
- Okurka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Olomoucké tvarůžky 1 ks
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olomoucké tvarůžky rozmačkáme, aby se daly dobře utřít s máslem.

Přidáme utřené sardele, jemně nakrájenou cibuli, utřený česnek a nasekané kapary. Pomazánku důkladně promícháme.

Pomazánku z olomouckých tvarůžků s kapary mažeme na chleba a povrch sypeme sekanou okurkou a zelenou petrželkou.