

Olomocká pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sardelová pasta 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Zakysená smetana 4 lžíce
- Brynza 100 g
- Olomoucké tvarůžky 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Máslo 125 g
- Čerstvá pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře proleželé tvarůžky rozmačkáme vidličkou a umícháme se změklym máslem. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, mletou papriku a dobře promícháme.

Výbornou olomockou pomazánku natřeme na čerstvý chléb a ozdobíme prstýnky červené cibule.

Podobně pikantní, ovšem jemnější, je pomazánka brynzová. Brynzu vyšleháme s máslem, přidáme lžičku sladké mleté papriky, nadrobno nakrájenou cibuli, jemně nasekanou pažitku, lžičku hořčice,

lžičku sardelové pasty a zjemníme 4 lžícemi zakysané smetany. Důkladně promícháme a i tuto olomockou pomazánku podáváme s pečivem.