

Luxusní syrečková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Pažitka 1 svazek
- Olomoucké tvarůžky 4 ks
- Cibule 1 ks
- Plísňový tavený sýr Delicato 2 ks
- Mletý kmín 1 lžička
- Majonéza 1 balíček
- Majonéza 1 ks
- Hermelínová pomazánka 1 ks
- Mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Jednu větší cibuli nakrájíme nahrubo, syrečky na malé kousky, přidáme kmín, pepř, balíček majonézy, tavené sýry a hermelínovou pomazánku v krabičce. Vše dokonale rozmixujeme kvalitním tyčovým nebo klasickým mixérem. Chvilku to trvá, ale po dosažení hustoty pasty je hotovo. Na závěr ručně vmícháme do pomazánky najemno nakrájenou půlku cibule.

Luxusní syrečkovou pomazánku necháme 12 hodin odpočívat v chladu, aby se prolnuly chutě.

Tip: Nečekejte s vmícháváním dlouho, pomazánka poměrně rychle tuhne na hustotu taveného sýra a

pak už je míchání pracnější. Kdyby byla syrečková pomazánka přesto moc tuhá, přidáme při zpracovávání 1 - 1,5 dl smetany.

Luxusní syrečková pomazánka je jemně syrečkové chuti a hodí se na všechny jednohubky, topinky, ale je výborná i na náplně šunkových a podobných rolek. Zdobíme klasicky nasekanou pažitkou, petrželkou kudrnkou nebo sekanou natí z mladé cibulky.