

Smetanová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana s česnekem 1 ks
- Sušená petrželka 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Italská bylinková sůl 1 lžička
- Eidam 100 g
- Cibule 1 ks
- Zakysaná smetana s rajčaty 1 ks
- Tavený smetanový sýr 1 ks
- Lučina 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr nastrouháme. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobné kostičky. Máslo rozpustíme a necháme trochu vychladnout.

Do větší misky dáme zakysanou smetanu, smetanový sýr i lučinu, pomocí mixéru vše našleháme. Přilijeme máslo, opět prošleháme. Do pomazánky vmícháme cibuli, nastrouhaný sýr, ochutíme bylinkovou solí a sušenou petrželkou.

Smetanovou pomazánku necháme před podáváním proležet v lednici.

Smetanová pomazánka je výborná na tmavém pečivu, chlebičkách, ale i jednohubkách.