

Brynzová pomazánka se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brynza 1 kg
- Ředkvičky 1 svazek
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Máslo 1 ks
- Paprika 1 ks
- Mléko 1 hrnek
- Jarní cibulka 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Papriku, ředkvičky a jarní cibulku dobře očistíme.

Brynzu a změklé máslo promícháme a zředíme mlékem.

K mléčnému základu přidáme na kostičky nakrájenou papriku, ředkvičky a na kolečka nasekanou jarní cibulku. Brynzovou pomazánku okořeníme pepřem, mletou paprikou, osolíme a máme hotovo.

Brynzová pomazánka se zeleninou nejlépe chutná na tmavém chlebu.