

Liptovská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sardelová očka 1 ks
- Brynza 250 g
- Máslo 60 g
- Cibule 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mixéru dáme sardelová očka a po částech přidáváme mléko a brynz. Pak přidáme kmín, červenou papriku a máslo.

Do hotové liptovské pomazánky vmícháme cibuli nakrájenou nožem. Místo sardelových oček můžeme použít také kapary a sladkokyselou okurku, obojí až nakonec jen krátce promixujeme.

Liptovskou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.