

Pomazánka palivec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Světlé pivo 1 dl
- Sladká paprika 1 lžička
- Pivní sýr 200 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Rostlinné máslo 100 g
- Pálivá paprika 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme na velmi jemné kousky, kyselou okurku nastrouháme na jemném struhadle.

Tvaroh utřeme s máslem, přistrouháme pivní nebo balkánský sýr, přidáme cibuli a okurku. Pomazánku ochutíme solí a pepřem, přidáme sladkou a pálivou papriku, pivo a dobře promícháme.

Pomazánku palivec podáváme k bílému či celozrnnému pečivu.