

Pomazánka z valašské kyšky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Hořčice 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Sušený česnek 1 lžička
- Kyselá okurka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Nízkotučný tvaroh 250 g
- Eidam 100 g
- Máslo 50 g
- Kyška 150 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse utřeme máslo se solí a se sladkou mletou paprikou.

V kyšce rozmačkáme tvaroh a přidáme k máslu.

Přisypeme nastrohaný eidam, na jemno nasekanou cibuli a hořčici. Směs utřeme důkladně dohladka.

Nakonec vmícháme nadrobno nakrájenou kyselou okurku a trochu sušeného česneku.

Hotovou pomazánku necháme v lednici chvíli odležet.

Jemnou pomazánku z valašské kyšky podáváme na libovolném pečivu.