

Pikantní velikonoční pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rostlinný tuk 150 g
- Červená cibule 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Tabasco 1 ks
- Červená paprika 2 ks
- Měkký tvaroh 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky rozpůlíme, zbavíme semen a zakapané olivovým olejem vložíme do trouby. Pečeme, dokud slupka neztmavne. Poté papriky vložíme do sáčku, uzavřeme a necháme vychladnout. Vychladlé papriky oloupeme a nakrájíme nadrobno.

V míse smícháme papriku s najemno nakrájenou cibulí, rostlinným tukem a měkkým tvarohem. Přidáme pár kapek tabasca a špetku kajenského pepře. Vše vymixujeme dohladka, poté necháme vychladit v lednici.

Podáváme nejlépe s toasty, zdobené zelenou petrželkou.