

Pomazánka z vuřtů a sýra

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Tavený sýr 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Máslo 100 g
- Kyselé okurky 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vuřty 6 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Sardelová pasta 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vuřty oloupeme, nakrájíme na menší kousky a spolu s cibulí a okurkou umeleme v masovém strojku.

Máslo utřeme s trochou sardelové pasty, tavenými sýry, osolíme, opepříme, vmícháme umletou směs, šťávu z citronu a znovu pomazánku dobře utřeme.

Pomazánku z vuřtů a sýra podáváme s čerstvým chlebem.

