

Voňavá pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 120 g
- Cibule 1 ks
- Olomoucké tvarůžky 80 g
- Feferonka 2 ks
- Máslo 150 g
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Pivo 1 dl
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvarůžky umeleme nebo nastrouháme na struhadle (jemněji). Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno.

Nastrouhané tvarůžky vyšleháme s tvarohem, máslem a pivem. Přidáme drobně pokrájenou cibuli, feferonku, osolíme a okořeníme. Pomazánku dobře promícháme.

Voňavá pomazánka se dá mazat hned na tmavé pečivo, ale je lepší ji nechat alespoň 3 hodiny rozležet.