

# Syrečková pomazánka I.

**Počet porcí:** 7

**Doba přípravy:** 35 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Pomazánkové máslo promícháme s nadrobno pokrájenými tvarůžky nebo syrečky, přidáme nakrájenou lahůdkovou cibulku, naloženou kapii a pažitku, opepříme a na konec přidáváme postupně 3 – 4 lžíce světlého piva, zamícháme a necháme odležet. Připravujeme cca 1 – 2 dny předem, aby se mohlo vše rozležet. Pivo můžeme přidat ještě další den, pokud vsáklo do tvarůžků a je ho zapotřebí ještě více. Mažeme na chléb či tmavé pečivo.

## Ingredience

- **Pažitka** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Jihočeský syreček 0,1% 90 g** - 200 g
- **Kapie červená** - 10 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Choceňské Tradiční Pomazánkové 200 g** - 200 g

