Budapešťská pomazánka

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Máslo pokojové teploty dobře promícháme s tvarohem a smetanou. Přidáme jemně nasekanou cibuli, kapii nakrájenou na malé kostičky, sladkou papriku, osolíme a opepříme. Necháme alespoň půl hodiny odležet v lednici. Ozdobené řeřichou podáváme s čerstvým pečivem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 30 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 45 g
- **Kapie červená** - 40 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Krajanka tvaroh tradiční český 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE