

Syrečková pomazánka I.

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 35 minut

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
- **Paprika řezaná 370 ml** - 15 g
- **Pivo ležák světlý nefiltrovaný** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Chocoňské Tradiční Pomazánkové 200 g** - 200 g

