

Balatonská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bryndza 200 g
- Pomazánkové máslo 100 g
- Sladká paprika 1 lžička
- Pálivá paprika 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Zelená cibule 2 ks
- Feferonka 1 ks
- Rajče 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zelenou cibulku nasekáme ručně nebo rozmixujeme na jemno. Přidáme brynzou, pomazánkové máslo a koření a promixujeme na jemnou hmotu. Mažeme na tmavý chléb nebo na ciabattu ve třech vyhotoveních: na chleby položíme plátky rajčete nebo kolečka zelené papriky nebo na kostičky nakrájenou cibulí.