

Alpská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Měkké máslo 250 g
- Hořčice 2 lžíce
- Hermelín 450 g
- Kmín 2 lžička
- Sladká paprika 5 lžička
- Jarní cibulka 2 svazek
- Celer 3 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Máslo s hořčicí utřeme do pěny. Z hermelínu okrajíme kůrku a vnitřek nahrubo rozkrájíme. Smícháme s kmínem, paprikou, pepřem a hořčičným máslem.
2. Cibulku a celer očistíme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Vmícháme do pomazánky a upravíme na míse.