

Balkánská pomazánka se sušenými rajčaty

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- balkánský sýr 200 g
- sušená rajčata v bylinkovém oleji 50 g
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- pomazánkové máslo bez příchuti 1 kelímek
- **na ozdobu**
- sýr 1 ks
- olivy 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Balkánský sýr prsty rozdrobíme do misky, komu by vadily kousky sýra, nastrouhá ho na hrubém nebo jemném struhadle. Rajčata nakrájíme na kousíčky.

Sýr vymícháme s pomazánkovým máslem, přidáme mletou papriku, rajčata, promícháme a máme hotovo.

Balkánskou pomazánku se sušenými rajčaty mažeme na pečivo (na bílém chutná lépe). Hodí se na chlebičky, jednohubky, toastový chléb apod. Zdobíme třeba olivami a kouskem sýra.

Pokud chceme balkánskou pomazánku odlehčit, nahradíme půlku másla zakysanou smetanou nebo

tvarem. Dobře chutná i po přidání čerstvě prolisovaného česneku.