

Liptovský sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tvaroh 250 g
- mletý černý pepř 1 ks
- smetana 0.15 l
- brynza 100 g
- sekaná cibule 4 lžíce
- máslo 100 g
- hořčice 1 lžička
- mletá sladká paprika 2 lžíce
- sekané kapary 1 lžička
- **na ozdobu**
- petrželka 1 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkknout. Tvaroh, máslo, brynzou a smetanu utřeme dohladka.

Sýrový krém smícháme s kořením, hořčicí a přikryjeme.

Liptovský sýr před podáváním posypeme paprikou, podle přání posypeme nakrájenou cibulkou, kapary nebo pažitkou. Ozdobíme petrželkou.

Liptovský sýr podáváme s pečivem.