



Pomazánka s kapary

Ingredience

kapary: **40 g**
smetanový sýr: **150 g**
tvrdý sýr (gouda, eidam,...): **80 g**
máslo: **60 g**
zelená paprika: **1 ks**
cibule: **1 ks**
mletý pepř
sůl
citronová šťáva

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V misce smícháme smetanový sýr se změkklým máslem, osolíme, opepříme, přidáme citronovou šťávu a utřeme dohladka. Cibuli, papriku a kapary nakrájíme najemno a přidáme nastrouhaný sýr. Vše důkladně promícháme a podáváme na čerstvém pečivu.

Pomazánka s kapary - recept

V misce smícháme smetanový sýr se změkklým máslem, osolíme, opepříme, přidáme citronovou šťávu a utřeme dohladka. Cibuli, papriku a kapary nakrájíme najemno a přidáme nastrouhaný sýr. Vše

důkladně promícháme a podáváme na čerstvém pečivu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí