



## Romadurová pomazánka

Ingredience

sýr Romadur: 1 ks  
máslo: 50 g  
smetanový sýr: 1 PL  
šalotka: 1 ks  
pažitka: 1 PL  
petrželka: 1 PL  
špetka mletého chilli  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Romadur a máslo necháme v pokojové teplotě asi 20 minut a společně se sýrem rozmačkáme vidličkou až na hladký krém. Přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, pažitku, petrželku, chilli, podle chuti osolíme a opeříme. Romadurová pomazánka chutná nejlépe uleželá z ledničky druhý den. Ozvláštnit ji...**

## Romadurová pomazánka - recept

Romadur a máslo necháme v pokojové teplotě asi 20 minut a společně se sýrem **rozmačkáme**

**vidličkou až na hladký krém.** Přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, pažitku, petrželku, chilli, podle chuti osolíme a opepříme.

**Romadurová pomazánka** chutná nejlépe uleželá z ledničky druhý den. Ozvláštňit ji můžeme např. přidáním trochy světlého piva, česneku, dijonské hořčice nebo oblíbených bylinek.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí