

Liptovský sýr



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 2dní 0h 0min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 2dní 0h 10min , Porce: 4

1051 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/liptovsky-syr>

Příprava

Povolené máslo dobře rozšleháme s tvarohem. Cibuli nakrájíme najemno nebo nastrouháme a přidáme ke směsi. Pak přisypeme papriku, kmín a sůl a dochutíme hořčicí a rajčatovým protlakem. Vše dobře zamícháme, přendáme do čisté misky a přikryjeme potravinovou fólií. necháme v lednici uležet 1-2 dny a pak mažeme na čerstvé pečivo.

Tip k receptu

Dávkování mleté papriky je hodně individuální, záleží na její kvalitě. Čím tmavší paprika je, tím je kvalitnější (1/2 lžičky). V opačném případě budeme muset trochu přidat. K hotové pomazánce můžeme těsně před servírováním přimíchat prolisovaný stroužek česneku nebo strouhaný sýr.

Ingredience

- 250 g tučného tvarohu
- 80 g másla
- 1 menší cibule
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 1/2 lžičky mleté papriky
- 1 lžička kmínu
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Pomazánka