

OLOMOUCKÁ pomazánka



SUROVINY

- 3 uleželé olomoucké tvarůžky
- 100 g tučného tvarohu
- 50 g másla
- ½ lžičky mleté sladké papriky
- cibule
- lžička plnotučné hořčice
- tlučený kmín
- sůl
- 2 lžičce piva
- lžička pažitky

POSTUP

V misce utřeme rozkrájené olomoucké tvarůžky s máslem a tvarohem. Přimícháme nastrouhanou cibuli, kmín, papriku, pivo a podle chuti přisolíme. Hotovou pomazánku mažeme na plátky tmavého chleba a posypeme posekanou pažitkou.

2 porce
Svačina
10 minut

SUROVINY

- ½ kapra
- 150 g nakládáných hub
- 2 rajčata
- citrón
- 120 g másla
- 3 sýrové trojúhelníčky
- sůl
- petrželka

POSTUP

Kapra rozpůlíme, odstraníme hřbetní kost a nakrájíme na porce. Osolíme je a opečeme po obou stranách na dvou třetinách másla. Pak je naskládáme do pekáčku nebo do ohnivzdorné misky. Na výpeku z kapra podusíme propláchnuté a na kostičky nakrájené houby. Oloupaná rajčata nakrájíme na kolečka, poklademe je na kapra, přelijeme houbovou směsí a nakonec přidáme plátky taveného sýra. Pokapeme máslem a zapečeme v troubě. Podáváme s brambory a dílky citrónu.



2 porce
Oběd
50 minut

Zapečený kapr



Nakrájíme tavený sýr na plátky



Sýrové plátky naklademe na rybu



Připravený pokrm můžeme zapékat