

Budapešťská pomazánka z pečené papriky

Už nikdy nebudete budapešť dělat jinak! V létě si papriky klidně spalte nad ohněm nebo na grilu, ta kouřová chuť je úžasná. Pokud budete pomazánku dělat pro děti, místo čerstvé cibule dejte lžičku sušené. 😊

 Do krabičky |  Oblíbené u dětí |  Do 30 min. |  Vegetariánské
 Variabilní |  Léto

Na 2 porce

200 g papriky

1 malá cibule / jarní cibulka

1 lžička olivového oleje

1 lžička sladké mleté papriky / uzené papriky

100 g tvarohu či mixu s ricottou / krémovým sýrem (např. Philadelphia, žervé) / zakysanou smetanou...

sůl, pepř

1 lžíce majonézy

Postup

Papriky pomažte olejem a pečte vcelku při 230 °C, dokud se na nich nezačnou dělat černé puchýřky. Poté je v přikryté míse 10 minut zapařte a oloupejte.

Cibuli nakrájejte najemno. Papriky nakrájejte na proužky a smíchejte s ostatními ingrediencemi nebo rozmixujte dohladka. Dochutěte solí a pepřem a podávejte s pečivem nebo na jednohubkách.

