Budapešťská pomazánka bez másla

https://varimesmarcelou.cz/pomazanky/budapestska-pomazanka-bez-masla.html

Budapešťskou pomazánku jsem léta nejedla. Až po loňských Vánocích jsem na ni dostala neuvěřitelnou chuť. Představa skvěle chutnající bíločervené pomazánky s krajícem čerstvého chleba mě tak nadchla, že jsem si ji musela připravit. Jen máslo jsem vynechala, bylo přece po Vánocích.

Příprava Budapešťské pomazánky je rychlá a snadná. Rozhodla jsem se, že do ní nebudu přidávat máslo ani smetanu a nahradím je malým „prckem“ světlého piva. Bude tak méně kalorická a chuťově výraznější. No posuďte sami.

Já jsem se do ní natolik zamilovala, že během měsíce jsem si pomazánku připravila už třikrát.

Na přípravu Budapešťské pomazánky budeme potřebovat

- 250 g tučného měkkého tvarohu (nejraději kupuji Jaroměřický)
- 1 kávovou lžičku celého kmínu
- 60 ml světlého piva
- 50 g syrové červené papriky nakrájené na velmi jemné kostičky
- 1 šalotku nakrájenou na malé kostičky
- 4 špetky soli
- Na špičku nože kajenského pepře nebo na jemné kostičky chilli papričku (každý dle své chuti)

Postup přípravy Budapešťské pomazánky

Do misky vložíme kostku tvarohu. A protože jsem pomazánku chtěla udělat bez přidání dalších tuků, koupila jsem tučný tvaroh z Jaroměřic.

Do malého kelímku nalijeme odměřené množství světlého piva a přisypeme 1 kávovou lžičku celého kmínu. To, aby trochu změkl. Necháme stát 10-15 minut.

Důležité je nechat připravenou pomazánku alespoň ½ hodiny odležet.

Ke tvarohu přisypeme drobné kostičky syrové červené papriky a cibulky šalotky. Tvaroh osolíme, přidáme trochu kajenského pepře a vše zalijeme odměřeným pivem s celým kmínem.



Postup přípravy Budapešťské pomazánky
Zdroj:Marcela Hackerová

Vidličkou vše promícháme a spojíme v chutnou pomazánku.

Promíchanou pomazánku hned neochutnáváme, protože by nám přišla po pivu lehce nahořklá. Ale po půl hodině ji znovu promícháme a až nyní ochutnáme.

Nahořklost zmizí a my se můžeme rozhodnout, zda přidáme ještě trochu soli a kajenského pepře či nikoli. Já jsem už nepřidávala.



Hotová pomazánka
Zdroj:Marcela Hackerová

Po sladkých, smažených a tučných Vánocích má tahle pomazánka neskutečnou chuť.

Jedli jsme pomazánku namazanou na chleba k večeři a se zbytkem jsme pokračovali k snídani.

Pomazánka je výborná. Vyzkoušejte a napište mi, jak vám chutnala.