Obatzda, Obatzter, Obazda

https://varimesmarcelou.cz/obatzda-obatzter-obazda

Pomazánka Obatzda má domovinu v sousedním Bavorsku a společně s pivem je neodmyslitelnou součástí Oktoberfestu. Pomazánka je chuťově bohatá, sytá a mimořádně jedlá. Chuť musí mít pikantní, aby dráždila chuťové pohárky k dalšímu a dalšímu doušku výborného piva. Jejím souputníkem jsou i preclíky (u nás téměř nesehnatelné), či pivní rohlíky. Zkrátka Obatzda a pivo patří k sobě.

Název Obatzda či Obatzter nebo Obazda patří tradiční Bavorské sýrové pomazánce, kterou připravíme z dvou třetin vyzrálého sýra Camembert a jedné třetiny másla. V mé verzi Obatzdy to tak úplně neplatí. Připravila jsem ji v lehčí variantě, na místo části másla jsem použila Lučinu se smetanou.

Pomazánka Obatzda má domovinu v sousedním Bavorsku a společně s pivem je neodmyslitelnou součástí Oktoberfestu.

Na přípravu asi 500 g pomazánky Obatzda budeme potřebovat

- 250 g vyzrálého sýra Camembert
- 140 g Lučiny se smetanou
- 50 g másla pokojové teploty
- 1 malou šalotku nakrájenou na jemné kostičky
- ¼ čajové lžičky drceného kmínu
- 5 g soli
- 35 g červené papriky nakrájené na drobné kostičky
- 3 g mleté sladké papriky
- Chilli dle vlastní volby
- 40 ml světlého piva (použila jsem 11° Bernard)
- Nůž na sýr

Náročnost: **velmi snadné**

Doba přípravy: **20 minut**

Postup přípravy pomazánky Obatzda

Sýr Camembert nakrájíme na kostičky. Dobrým pomocníkem je nůž na sýry. Kostičky sýra přendáme do misky a vidličkou ho jemně nadrtíme.

Přidáme rozvolněné máslo a jemné kostičky cibule šalotka. Šalotka má jemnou, až sladkou chuť. Klasická žlutá cibule je na skus tuhá a do pomazánky by se nehodila.

Sýr zasypeme drceným kmínem a solí. Do pomazánky se přidává mletá sladká a dle volby i chilli paprika. Pro větší barevnost jsem přidala i 35 g čerstvé papriky, nakrájené na velmi jemné kostičky a samozřejmě i mletou papriku a chilli.

Jako poslední do pomazánky přijde Lučina smetanová. Vše dohromady spojíme vidličkou za podpory

40 ml světlého piva. Pomazánku ochutnáme a případně dochutíme solí nebo přidáním chilli.

Pomazánku je dobré nechat alespoň hodinu rozležet a pak podávat se zelenými kroužky jarní či zimní cibule. Výbornou přílohou jsou pivní rohlíky nebo křupavé tyčinky. Sehnat v Plzni preclíky se ukázalo jako marná snaha.

