Kulinářský kroužek

Maďarská pomazánka.
Rychlá a jednoduchá večeře.
Suroviny**:** Polotučný tvaroh 250g (1ks), 1 malá cibule, 2 polévkové lžíce sterilizované červené papriky (kapie), 5ks pažitky,1ks čerstvé zelené papriky, špetka soli, bílého mletého pepře,0,5 lžičky mleté lahůdkové papriky ,1.dc.mléka.
Pracovní postup: Do misky vložíme tvaroh , přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, kapii překrájíme na drobné plátky ,přidáme mletou papriku, povolíme lehce mlékem, promícháme, osolím, opepříme, Vše spojíme dohromady. Mažeme na bílé pečivo .Chléb .Po namazání zdobíme nasekanou pažitkou, nebo zelenou paprikou.
Přeji Dobrou chuť.