

Kluci v akci

Liptavská pomazánka

2 porce



Liptauer Aufstrich - neboli liptavská pomazánka je nedílnou součástí občerstvení ve vídeňských Heurige. Vedle domácích uzenin a zabijačkových specialit podávají tuto pomazánku s několika druhy pečiva. Připíjí se vždy místním domácím „letošním“ vínem. Kluci pomazánku připravili v centru městských vinic ve Weingut Cobenzl.

50 g másla

250 g měkkého tučného tvarohu

1 šalotka

1 kyselá okurka

1 lžice kaparů

2 ančovičky

1 lžice plnotučné hořčice

sladká mletá paprika

drcený kmín

sůl

pažitka na ozdobu

Máslo změkklé při pokojové teplotě utřeme se solí, kmínem, paprikou, hořčicí. Do máslového základu vmícháme najemno nakrájenou šalotku, okurku, kapary a ančovičky a tvaroh. Pomazánku mažeme na chleba a zdobíme pažitkou.