Pomazánka z Jihočeského Lipna s vlašskými ořechy

20 minut náročnost ●●○○

Jihočeské Lipno je jako dělané na pomazánky. V kombinaci s vlašskými ořechy vytvoříte jedinečnou pochoutku.

Ingredience (na 8 porcí)

- 150 g Jihočeského másla
- 3 trojúhelníčky Jihočeského Lipna (případně Jihočeské žervé)
- 5 žloutků
- 100 g vlašských ořechů
- sůl
- pepř
- čerstvé bylinky na ozdobení
- cherry rajčata
- olej

Návod na přípravu:

Vlašské ořechy umeleme najemno. Rajčata opečeme vcelku na pánvi s trochou oleje. Vejce uvaříme a žloutky utřeme společně s Jihočeským máslem a Jihočeským Lipnem. Osolíme, opepříme, přidáme ořechy a namažeme na pečivo. Ozdobíme pečenými rajčaty a bylinkami.

TIP: Pokud nejste milovníkem tavených sýrů, místo Lipna lze použít také Jihočeské žervé.