

Valašská pomazánka s Jihočeskou zakysanou smetanou

🕒 20 minut + 30 minut chlazení náročnost ●○○○

Ingredience (4 porcí)

- 250 g kysaného bílého zelí
- 150 g slaniny v plátcích
- 50 g majonézy
- 2 jarní cibulky
- 180 g Jihočeské zakysané smetany 15 %
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- čerstvý chléb k podávání



Návod na přípravu:

Kysané bílé zelí vymačkáme a lehce nasekáme. Dáme do mísy. Jarní cibulky nasekáme nadrobno a přidáme k zelí. Slaninu nakrájíme na nudličky a opečeme na pánvi dozlatova, poté necháme vychladnout. K zelí vmícháme majonézu a Jihočeskou zakysanou smetanu, aby vznikla krémová jemná hmota. Pokud je směs příliš hustá, přidáme trochu smetany navíc. Nakonec přidáme vychladlou slaninu, promícháme a necháme alespoň 30 minut odležet v lednici. Podáváme namazanou na čerstvém nebo opečeném chlebu.