Šmitec

10 minut náročnost ●○○○

Připravili jsme si pro vás ideální chuťovku. Jednoduchou pomazánku s lahodnou nivou ocení nejen pivaři. Namažte pomazánku na chleba nebo jiné pečivo a vychutnejte si slanou, lehce pikantní chuť.



Ingredience

- cca 220 g Jihočeské Zlaté nivy nebo Nivy Premium (2 porce)
- cca 100 g Jihočeského másla
- cca 100 g Jihočeského tvarohu
- 1 čajová lžička hnědého cukru
- 2 rozmačkané stroužky česneku
- 1 malá chilli paprička
- 1/2 čajové lžičky pepře
- 1 polévková lžíce sladké papriky *(dle chuti i dvě, není třeba šetřit)*
- je možno dosolit (vzhledem ke slanosti nivy *ale většinou není třeba)*
- konzistenci lze korigovat máslem nebo *sladkou smetanou (31 - 33%)*

Návod na přípravu:

Než se pustíte do přípravy, vyndejte máslo i nivu z lednice a nechte je pořádně změknout. Změklé máslo dejte do mísy, přidejte papriku, chilli, cukr, pepř a česnek. Vše společně rozmíchejte vidličkou na hustou kaši. Nakonec přidejte tvaroh a nivu. Nivu je dobré nastrouhat nebo také rozmačkat vidličkou, aby byla znatelná struktura pomazánky a bylo vidět to, co je ve šmitci nejlepší, tedy niva. Kdo má rád hodně slané, může dle chuti i dosolit. Ke šmitci se nejlépe hodí chleba, ale můžete podávat i s jiným pečivem. Hodí se jako chuťovka k pivu, ale i na slavnostní příležitosti.