

# Silvestrovská pomazánka šmitec s Jihočeskou nivou

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience

- 200 g Jihočeské nivy 60 %
- 100 g Jihočeského másla
- 100 g Jihočeského tučného 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)

## Návod na přípravu:

Máslo a nivu necháme změkknout při pokojové teplotě. Změklé máslo dáme do mísy, přidáme papriku, chilli, cukr, pepř a česnek. Vše rozmícháme vidličkou na hustou kaši. Nakonec přidáme tvaroh a na kousky rozmačkanou nivu. Pomazánka se hodí jako chuťovka k pivu, ale i na slavnostní příležitosti.

