

# Bylinková pomazánka s taveným sýrem Lipánek, sušenými rajčaty a nakládanými cibulkami

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience

- 5 trojúhelníků taveného sýra Lipánek
- 200 g Jihočeského žervé
- 1 hrst pažitky
- 1 hrst petrželky + na ozdobu
- 2 lžíce sušených rajčat
- špetka uzené papriky
- špetka sušeného česneku
- špetka sušené cibule
- 1 lžíce nakládaných cibulek + na ozdobu
- sůl
- pepř
- ciabatta

## Návod na přípravu:

V misce rozmícháme tavený sýr Lipánek s Jihočeským žervé, uzenou paprikou, sušeným česnekem a sušenou cibulí. Pažitku s petrželkou nakrájíme najemno, sušená rajčata a cibulku na drobné kostičky a přidáme k pomazánce. Ciabattu nakrájíme na plátky a orestujeme na suché pánvi. Hotovou pomazánku namažeme na pečivo a ozdobíme nakládanou cibulkou a petrželkou.

