Pomazánka z brynzy – pomazánka Liptauer

https://www.varimesmarcelou.cz/pomazanky/pomazanka-z-brynzy-pomazanka-liptauer.html

Jestli jste ještě nikdy neochutnali brynzu, je to velká škoda. Je výborná. V pomazánce Liptauer se snoubí její skvělá chuť s bylinkami, kyselou okurkou, kořením i nasekanou chilli papričkou. Překvapte rodinu nebo hosty pomazánkou Liptauer. Je hotová doslova za pár minut.

Když jsem zapátrala po historii pomazánky Liptauer, zjistila jsem, že spatřila světlo světa na Slovensku, v okolí Liptova.

V době rakouska-uherska se jednotlivé kuchyně „mocnářství" prolínaly a tak sláva pomazánky z Liptova putovala do Rakouska, Německa i do severní Itálie.

Jen základní surovina pomazánky se v každém státě používá jiná.

Na Slovensku dávají přednost brynze, v německy mluvících zemích tvarohu a na severu Itálie, v okolí Terstu, ricottě.

Na přípravu cca 400 g pomazánky budeme potřebovat

- 200 g brynzy
- 35 g másla pokojové teploty
- 70 g zakysané smetany nebo jogurtu
- 1 polévkovou lžíci jemně nastrouhaného parmezánu
- 1 čajovou lžičku kaparů překrojených
- 1 střední kyselou okurku, nakrájenou na malé kostičky
- 1 menší cibuli, nakrájenou na kostičky
- 1 fialovou cibuli na ozdobení, nakrájenou na kolečka
- 2 filety ančoviček, nasekaných na jemno
- ½ čajové lžičky mleté sladké papriky
- Špetku mletého kmínu
- Chilli papričku dle chuti, nasekanou na jemno
- Sůl
- Pepř
- Petrželku

Postup přípravy pomazánky Liptauer

Do misky rozdrobíme brynzu a promícháme ji s máslem a zakysanou smetanou nebo jogurtem. Do směsi postupně zapracujeme, nejlépe ručním elektrickým šlehačem, všechny zbylé ingredience.

Chilli papričku zbavíme semínek a nasekáme na jemno. Je tam opravdu dobrá.

Pomazánku ochutnejte a chuť doladťe solí a čerstvě namletým pepřem.

Podávejte s čerstvým chlebem s tmavými kůrkami, ozdobte nasekanou petrželkou a kolečky fialové cibule.

Pomazánka Liptauer je nejlepší druhý den, kdy se v ní propojí všechny chutě.

Když neseženete brynzu, může ji nahradit tvarohem nebo ricottou.