Tradiční pomazánka ROZHUDA s netradičním doprovodem

https://www.varimesmarcelou.cz/tradicni-pomazanka-rozhuda-s-netradicnim-doprovodem

Tradiční pomazánka rozhuda s tvarůžkovým doprovodem vytvoří neskutečně chutnou pomazánku. Někdo by možná otočil oči směrem k nebi, ale jen do té doby, než by ochutnal. Použijí-li se čerstvé (neuleželé) kulaté tvarůžky, které pomohou obrousit ostřejší chuť tvarohu, docílíme úžasně jemné až kořeněné chuti bez charakteristického aroma tvarůžků.

Inspiraci k této pomazánce jsem kdysi objevila v knize Apetit na cestách a okamžitě jsem si říkala, to bude ono. A také bylo. Jenže do realizace přišly potíže se žlučníkem, operace a následně i poměrně dlouhé období diety. Ale přesto dnes mohu zvolat: „Díky Apetite“.

Na přípravu pomazánky rozhudy pro 6-8 osob budeme potřebovat

- 40 g másla pokojové teploty
- 100 g tvarůžků (čerstvých kulatých) nastrouhaných na slzičkovém struhadle
- 250 g měkkého tučného tvarohu (nejlepší je červený z Jaroměřic)
- 50 ml smetany 33 %
- 1 kávovou lžičku soli
- Mletý černý pepř
- 1 čajovou lžičku drceného kmínu
- 2 špetky krupicového cukru na doladění chuti
- 2x na špičku nože kajenského pepře (množství je volitelné dle chuti každého)
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na malé kostičky
- Mléko na naředění pomazánky (použila jsem 100 ml, záleží na každém, jak hustou chce pomazánku)
- Hrst nasekané pažitky (výborné je přidat i nať z jarní cibulky)

Podáváme:

- s krajícem čerstvého chleba či opečeného staršího chleba
- s krekry
- nebo jako dip ke grilovanému masu
- s novými vařenými bramborami

Náročnost: snadné

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy pomazánky rozhudy s netradičním doprovodem

Do misky vložíme změklé máslo, přidáme nastrouhané tvarůžky a 50 ml smetany 33 %. Vidličkou vše propracujeme, abychom suroviny spojili v pomazánkový základ.



Pomazánkový základ ochutíme solí, mletým černým pepřem, drceným kmínem, cukrem a kajenským pepřem. Vše vidličkou opět promícháme a přidáme kostičky cibule a kostku tvarohu. Ona to vlastně kostka není, ale kvádr. Ale zvykli jsme si používat obrat: kostka másla, kostka tvarohu a mnoho dalších kostek.



Všechny suroviny, za pomoci postupného přilévání mléka, spojíme v pomazánku. Mléka přidáváme tolik, aby hustota byla dle našich představ a zvyklostí. Přiznám se, že příliš řídké pomazánky nemám v oblibě.

Pro ty, co nemusí tvarůžky upozorňuji, že charakteristická chuť tvarůžků se v této pomazánce díky tvarohu výrazně sníží, takže se nemusíte bát rozhudu konzumovat.

Jako poslední do pomazánky přijde nasekaná pažitka a zelená nať z jarní cibulky.

Po závěrečném promíchání ochutnáme, zda je pomazánka chuťově vyvážená podle našich představ. Myslím, že dosolovat nebude třeba, protože i tvarůžky jsou slané.

Pomazánka je výborná. Jen doporučuji ji před podáváním skladovat v chladu, aby se nerozvinula charakteristická vůně tvarůžků.

