Budapešťská

250 g tučného tvarohu ve vaničce
1 malé žervé či lučiny (či podobného výrobku)
50 g másla
půl malé cibulky
1/2 lžičky soli
1lžička mleté sladké papriky
nakládaná kapie

Protože naše děti od dětství milují dudáckou i budapešťskou pomazánku a prodejnu s lahůdkami máme daleko, tak jsem se rozhodla jí zkusit vyrobit. Inspirovala jsem se retroreceptem z dob totality podle norem pro studenou kuchyni.

Vaničkový tvaroh bývá hodně mokrý, tak je lepší ho nechat vykapat přes husté sítko či plátýnko. Mezitím si máslo nakrájíme na tenké plátky a necháme mírně změknout. Kapie vyjmeme z nálevu a pokrájíme na drobné kousky. Oloupanou cibulku nakrájíme na drobné kostičky. Na části másla jí orestujeme, ale jen do zesklovatění. Na závěr k ní přidáme mletou papriku, ale pozor ať se koření nespálí, zhořklo by! Tvaroh, lučinu a máslo se solí vyšleháme ručním mixérem, dochutíme cibulkou s paprikou a kapií.

Podáváme na dobrém pečivu nejlépe doma upečeném. Naše potomstvo pomazánku jí k pečivu rovnou lžičkou. V tom případě doporučuji udělat dvojnásobnou dávku ;-)