

Bylinková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Bylinky(řeřicha, pažitka, bazalka, oregáno, petrželka) 1 hrst
- Máslo 100 g
- Tavený sýr 2 ks
- Eidam nebo jiný tvrdý sýr 150 g
- Arašídý - nahrubo sekané 1 hrst
- Vejce - uvařené 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Postup:

Máslo vyndejte z lednice a nechte ho chvíli venku, ať povolí. Vejce nastrouhejte nebo nakrájejte najemno. Eidam taktéž nastrouhejte najemno. Tavené sýry promíchejte s máslem, přidejte bylinky, nastrohaný eidam a vejce, sekané arašídý a vše dobře promíchejte. Dochuťte solí a pepřem.

Poznámka:

Pomazánku můžete servírovat na chlebu, topinkách, ale třeba i na slaných sušenkách. V tom případě ale vynechte sůl, protože sušenky jsou slané dost.