

Drůbeží pomazánka z paštiky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- konzerva drůbeží paštiky 1 ks
- kečup 2 lžíce
- strouhaný tvrdý sýr 2 lžíce
- natvrdo uvařené vejce 1 ks
- citrón 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Drůbeží paštiku rozmícháme s kečupem, přidáme nastrouhaný tvrdý sýr a najemno nakrájené nebo nastrouhané vejce a ochutíme citronovou šťávou. Je-li třeba, pomazánku trochu přisolíme.