

Luxusní pomazánka od tety

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Smetanové tavené sýry Apetito 3 ks
- Máslo 1 ks
- Vejce 3 ks
- Hořčice 1 lžička
- Majonéza 2 lžíce
- Gothaj 200 g
- Nakládaná okurka 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka uvaříme na tvrdo. Sýr, máslo a vařené žloutky spolu utřeme. Bílky, okurku, nakládanou papriku a salám nasekáme na drobno. Vše přidáme do mísy s utřenou hmotou. Přidáme hořčici, majonézu. Podle chuti osolíme a opepříme a pořádně promícháme. Pomazánku dáváme na veku nebo nakrajené rohlíky. Nejlépe chutná druhý den. Dobrou chuť.