

Máslové pomazánky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 1 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Šalotky 4 ks
- Sardelové řezy 25 g
- Kapary 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Petržel 1 ks
- Žampiony 100 g
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Med 1 lžíce
- Sekané lístkové oříšky 80 g
- Skořice 1 lžíce
- Čokoládové hoblinky 1 ks
- Oranžát 50 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Sardelová pomazánka:

Smícháme 250 g másla, nasekaná vejce, 2 šalotky, sardelové řezy a kapary. Okořeníme.

Žampionova pomazánka:

Smícháme 250 g másla, 2 sekané šalotky, petrželku, žampiony a citronovou šťávu. Okořeníme.

Oříšková pomazánka:

Utřeme 250 g másla, oříšky, med a skořici.