

Ostrá pomazánka s nivou a vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Niva 200 g
- Lučina 1 ks
- Vejce 3 ks
- Máslo 100 g
- Zakysaná smetana 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.

Nivu rovněž jemně nastrouháme.

Změklé máslo utřeme do pěny, vmícháme lučinu, nastrouhanou nivu a vejce. Přidáme zakysanou smetanu a vše ušleháme na hladký krém.

Podle chuti přisolíme a vmícháme několik nadrobno posekaných chilli papriček.

Mažeme na krajíčky chleba nebo plátky čerstvého pečiva.

Ozdobíme kroužky syrové cibule, paprikou, okurkou, rajčetem apod.