

Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hermelín 200 g
- šunka 100 g
- vejce 4 ks
- majonéza 4 lžíce
- jogurt bílý 2 lžíce
- petrželka 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- jako příloha chléb tmavý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechna čtyři vejce uvaříme natvrdo, vychladlá je oloupeme a kráječem nakrájíme na malé kousíčky.

Šunku nakrájíme na tenké nudličky, hermelín také na kostičky.

Suroviny smícháme dohromady, přidáme 2 lžíce majonézy a 2 lžíce jogurtu. Petrželku nasekáme najemno a přimícháme do pomazánky, vše ochutíme solí a pepřem.

Promícháme. Necháme v lednici vychladit a pak podáváme namazané na čerstvém pečivu.

Poznámka:

Když ti přijde návštěva, můžeš pomazánku namazat na chlebičky a ty ozdobit dvěma tenkými trojúhelníčky hermelínu, kouskem kadeřavé petrželky a plátkem cherry rajčátka.