

Šunkova pomazánka ze soji

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mandle 30 g
- Sójová sekaná šunka 50 g
- Nizkotučný tavený sýr 100 g
- Cibule 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Červená syrová paprika 1 ks
- Petržel 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mandle spaříme, ochladíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Šunku přelijeme vroucí osolenou vodou a necháme 10 minut nabobtnat. Oloupeme cibuli a polovinu červené papriky s ní rozmixujeme.

Ochutíme hořčicí, pepřem a přidáme tavený sýr. Vychladlou a okapanou sekanou sojovou šunku vmícháme do směsi a pomazánku mažeme na plátky knäcke-brotu. Ozdobíme nakrájenou červenou paprikou a petrželkou.