

Pomazánka z hermelínu a ředkviček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 2 ks
- Ředkvičky 1 svazek
- Šunka 100 g
- Sardelová pasta 1 lžička
- Smetana ke šlehání 10 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hermelíny nahrubo nastrouháme (je dobré je předtím tak na 30 minut uložit do mrazáku), přidáme na drobné kostičky nakrájenou šunku, smetanu, sardelovou pastu a dobře promícháme. Nakonec přimícháme nahrubo nastrouhané ředkvičky a případně dosolíme.