

Bramborová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 3 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Strouhaný sýr 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Sardelová pasta 1 ks
- Majonéza 3 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky, vložíme do kastrolu, zalijeme horkou vodou, přidáme sůl a špetku celého kmínu. Uvaříme a ještě teplé rozšťoucháme.

Po mírném vychlazení postupně přidáváme ostatní přísady. Necháme v lednici vychladit. Pak přidáme majonézu, jemně pokrájenou okurku a vejce vmícháme nakonec.

Tato pomazánka je dobrá nejen na chleba, ale i jako podklad na chlebíčky.

Po vynechání sardelové pasty a okurky je chutné přidání rajčatového protlaku či 1 stroužku česneku.

Kam přidávám rajčatový protlak, tam přidávám 1 KL moučkového cukru.