

Kuřecí pomazánka s jablky a křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pečené kuřecí maso 25 g
- Pomazánkové máslo 4 lžíce
- Jablko 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Majolka 5 lžíce
- Nastrouhaný křen 1 lžička
- Citrónová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso drobně nakrájíme, umeleme nebo rozmixujeme. Pomazánkové máslo utřeme spolu s majolkou, křenem, nastrouhanými jablky a nejemno nastrouhanou mrkví. Dochutíme pepřem, solí a citronovou šťávou. Pak přidáme maso a vše promícháme. Příliš hustou pomazánku můžeme zředit trochou bílého jogurtu. Mažeme na plátky veku a zdobíme jen zeleninou. Lze použít i celozrnné pečivo.