

Pestrá fazolová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Fazole 20 g
- Olej 2 lžíce
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Doměčka uvařené fazole scedíme a vychladlé rozmixujeme s olejem a jogurtem. Natvrdo uvařená vejce oloupeme a žloutky vyjmeme. Do rozmixovaných fazolí přidáme žloutky, jemně nastrouhanou mrkev a celer, najemno nakrájenou cibuli a na krotičky nakrájené okurky, nasekanou pažitku, prolisovaný česnek, mletou papriku a sůl. Vše důkladně promícháme a nakonec vmícháme sekané bílky. Mažeme na tmavé i světlé pečivo.