

Vločková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vločky 4 hrnek
- Voda 1 dl
- Chilli koření 1 špetka
- Hořčice 1 lžíce
- Bílý jogurt 1 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Barevná paprika 1 ks
- Jablko 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vločky přelijeme vodou a necháme ji vsáknout. Mezitím si připravíme další přísady. Očištěnou cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev nastrouháme velmi najemno a oloupané jablko nahrubo, papriku a okurky nakrájíme na malé kostičky. Do vloček pak přidáme sůl, pepř, špetku chilli koření, hořčici, jogurt a majonézu. Promícháme a přidáme připravené přísady. Znovu důkladně promícháme a dochutíme, podle chuti můžeme případně i přikyselit. Pomazánku mažeme na chléb nebo pečivo.