

Šunková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 20 g
- Máslo 10 g
- Hořčice 1 lžička
- Mléko 1 dl
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku pokrájíme na menší kostičky a poté umixujeme v mixéru. Přidáme máslo, plnotučnou hořčici, mléko (smetanu), sůl, natvrdo uvařené pokrájené vejce a okurku a vše rozmixujeme. Nakonec přidáme cibuli pokrájenou najemno (v mixéru by zhořkla). Vše promícháme a můžeme podávat na chlebu jako svačinu nebo lehkou večeři, případně jako pomazánku na chlebíčkách.