

Ostrá pomazánka s Nivou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Niva 200 g
- Lučina 1 ks
- Vejce 3 ks
- Máslo 100 g
- Zakysaná smetana 100 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Nivu rovněž jemně nastrouháme.

Změklé máslo utřeme do pěny, vmícháme lučinu, nastrouhanou nivu a vejce. Přidáme zakysanou smetanu a vše ušleháme na hladký krém.

Podle chuti přisolíme a vmícháme několik nadrobno posekaných chilli papriček.

Mažeme na krajíčky chleba nebo plátky čerstvého pečiva.