

Obložené toasty s křenovou pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Vychladlé toasty 10 ks
- Měkký salám 100 g
- Vejce uvařená natvrdo 2 ks
- Máslo 40 g
- Čerstvě strouhaný křen 1 lžička
- Sterilované okurky 50 g
- Mléko 2 lžíce
- Ředkvičky 2 ks
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Změklé máslo rozetřeme se solí, přidáme jemně nastrouhaná vejce, mléko a napěníme. Ke směsi přidáme salám a okurky nakrájené na kostičky, jemně nastrouhaný křen a promícháme. Toasty potřeme pomazánkou, hustě posypeme strouhaným křenem a ozdobíme kolečky ředkviček a petrželkou. Hned podáváme, aby křen zůstal bílý.