

Květáková pomazánka s pepřem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Šunka 100 g
- Květák 1 ks
- Vejce 2 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Alžírsko

Počet porcí: 3

Postup:

Květák rozdělte na malé růžičky a nechte ho asi 15 minut vařit v osolené vodě. Vejce uvařte natvrdo (10 minut v octové vodě). Slijte vodu z kvěťáku, přidejte na kostičky pokrájenou šunku, majonézu, nahrubo nastrouhané vejce a nakonec i prolisovaný česnek, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte a nechte v lednici vychladit.

