

# Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Tatarská omáčka 3 lžíce
- Hermelín 1 ks
- Tavený lahůdkový sýr 60 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Šunka 100 g
- Pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Bangladéš

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Vejce uvařte natvrdo a nastrouhejte je na hrubém struhadle. Přistrouhejte hermelín, doplňte tatarku, tavený sýr, najemno nakrájenou cibuli a nakonec i sůl a pepř. Vše promíchejte a mažte na pečivo.