

Hermelínka-pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hermelín 1 ks
- Majonéza 100 ml
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hermelín pokrájíme na malé kousky a dáme do misky. Pokud se nám bude lepit, můžeme nůž namáčet ve vodě. K hermelínu přidáme jemně pokrájenou cibulku, majolku, sůl, pepř a dobře promícháme. Pomazánku, pokud je hodně hustá můžeme zředit (zjemnit) lžící smetany. Necháme v chladu proležet. Pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.

Na ozdobení stačí jeden druh čerstvé zeleniny (paprika, rajče, ředkvička, okurka...).

Takto připravenou hermelínovou pomazánku máme nejraději, protože se v ní „netlučou“, jiné chutě koření či uzeniny:-).