

Tlačenková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Sůl 2 špetka
- Světlá tlačenka 40 g
- Sterilované okurky 15 g
- Cibule 15 g
- Mletý černý pepř 2 špetka
- Plnotučná hořčice 3 g
- Ocet 2 lžička
- Sterilovaná kapie 15 g
- Rostlinný olej 3 g
- Majonéza 10 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zeleninu očistíme.

V masovém mlýnku semeleme cibuli, tlačenku, kapii a okurky. Do umletého základu pomazánky vmícháme hořčici, majonézu nebo tatarku, ocet a podle chuti pomazánku okořeníme solí a pepřem. Tlačenkovou pomazánku necháme vychladit. Vychlazenou tlačenkovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.