

# Kunčická pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Majonéza 2 ks
- Sterilované zelí 1 ks
- Eidam 100 g
- Vejce 4 ks
- Cibule 1 ks
- Vegeta 1 lžice
- Pepr, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Červené zelí slijeme z nálevu a necháme okapat. V misce smícháme pomazánkové máslo, majonézu, strouhaný eidam, přidáme 4 vejce natvrdo (jemně nasekaná), jemně krájenou cibuli, okapané červené zelí (lze i mírně překrájet), dochutíme vegetou, solí a pepřem. Výborné na tmavém pečivu.