

šunková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 1

- šunka 200 g
- máslo 100 g
- smetana 1 dl
- mletá paprika 0.5 lžička
- nakrájená petrželka - sušená nebo čerstvá 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Šunku nadrobno posekáme nebo umeleme na masovém strojku
2. Přidáme smetanu, osolíme a okořeníme, necháme chvíli odležet
3. Do pěny utřeme změkklé máslo, které ochutíme posekanou petrželkou
4. Vše spojíme, promícháme a můžeme podávat.