

Rychlá šunková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 50 g
- hořčice 1 lžíce
- šunka 150 g
- vejce natvrdo 1 ks
- sůl 1 ks
- smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šunku pomeleme. Vejce natvrdo nastrouháme najemno.

Máslo vyšleháme do pěny, přidáme pomletou šunku, nastrouhané vejce, hořčici, smetanu, sůl, pepř a vše dobře vyšleháme.

Rychlou šunkovou pomazánku necháme před namazáním vychladit. Chutná s jakýmkoliv pečivem.