

Paštiková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žloutek 1 ks
- paštika 1 ks
- cibule 1 ks
- tavený sýr 50 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- hořčice 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Měkký sýr rozšleháme a přidáme k němu paštiku a žloutek, ten nám pomazánku zjemní a trošku naředí.

Paštikovou pomazánku ochutíme trochou hořčice a soli, jemně opepříme a přidáme na jemno nakrájenou cibulku. Paštikovou pomazánku můžeme pozměnit, pokud do ní přidáme trochou pomazánkového másla nebo kečupu.

Paštikovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo a podáváme třeba jako studenou večeři.