

Ostrá pomazánka s nivou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 200 g nivy
- 1 lučina
- 3 vejce
- 100 g másla
- 100 ml zakysané smetany
- nakládané chilli papričky
- špetka soli

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Nivu rovněž jemně nastrouháme. Změklé máslo utřeme do pěny, vmícháme lučinu, nastrouhanou nivu a vejce. Přidáme zakysanou smetanu a všechno vymícháme do hladké hmoty. Podle chuti osolíme a vmícháme několik nadrobno posekaných chilli papriček. Mažeme na krajíčky chleba nebo plátky čerstvého pečiva.