

Květáková pomazánka s pepřem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Květák 0.5 ks
- Šunka 100 g
- Majonéza 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Květák rozdělený na malé růžičky povaříme asi 15 minut. Do kvěťáku přidáme na kostičky nakrájenou šunku, nahrubo strouhané vejce, česnek, sůl, pepř a majonézu. Vše promícháme a dáme vychladit.