

Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vejce - vařená natvrdo 4 ks
- Šunka 100 g
- Hermelín 200 g
- Majonéza 4 lžíce
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Petrželka 1 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vařená natvrdo oloupeme a kráječem nakrájíme na malé kousíčky.

Šunku nakrájíme na tenké nudličky, hermelín také na kostičky.

Suroviny smícháme dohromady, přidáme 2 lžíce majonézy a 2 lžíce jogurtu. Petrželku nasekáme najemno a přimícháme do pomazánky, vše ochutíme solí a pepřem.

Promícháme. Necháme v ledničce vychladit a pak podáváme namazané na čerstvém pečivu.