

Pohanková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Pohanka 0.5 hrnek
- Vejce natvrdo 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Flora máslo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Petrželka 1 snítka
- Šunka 150 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Pohanku opláchneme a necháme projít varem. Vodu slijeme a dáme čistou (1 hrnek) a dále necháme vařit. Rozmixujeme všechny ostatní suroviny s polovinou uvařené a vychladlé pohanky. Druhou polovinu pohanky už jen mírně zamícháme.