

Drůbeží pomazánka se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Pečené drůbeží maso 200 g
- Šunka 100 g
- Máslo 50 g
- Uvařený žloutek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s prolisovaným žloutkem, umletým drůbežím masem a šunkou. Vše promícháme, podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánkou potíráme plátky veky nebo chleba a dozdobíme vějířkem okurky, nebo plátkem rajčete.