

Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 1 ks
- Malá majonéza 1 ks
- Hermelín 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Mletá pálivá paprika 3 lžička
- Menší cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme pod tekoucí vodou a ochlazená vejíčka oloupeme. Nakrájíme na drobné kostičky. Hermelín a oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno.

V misce smícháme hermelín, vejce a cibuli, vše řádně promícháme i s přidaným kořením - paprikou a solí. Doplníme majonézou a hořčicí.

Hermelínovou pomazánku necháme uloženou vespod lednice přes noc. Kdo vydrží, nechá ji v lednici i dva dny.

Přílohou je vhodná bílá veka.

