

Rychlá šunková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá černá pepř 1 ks
- Smetana 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Šunka 150 g
- Hořčice 1 lžíce
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku pomeleme. Vejce natvrdo nastrouháme najemno.

Máslo vyšleháme do pěny, přidáme pomletou šunku, nastrouhané vejce, hořčici, smetanu, sůl, pepř a vše dobře vyšleháme.

Rychlou šunkovou pomazánku necháme před namazáním vychladit. Chutná s jakýmkoliv pečivem.