

Pomazánka od Marušky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sekaná pažitka 1 svazek
- Ředkvičky 1 svazek
- Vejce 3 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Sardelová pasta, sůl 1 ks
- Majonéza, jogurt 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Vychladlá vejce nasekáme. Ředkvičky umyjeme a nakrájíme na kostičky.

Smícháme pomazánkové máslo s hořčicí a se sardelovou pastou. Pak přimícháme pokrájené ředkvičky, vajíčka, sekanou pažitku a podle chuti pomazánku osolíme. Můžeme přidat i trochu majonézy nebo jogurtu.

Pomazánku od Marušky mažeme na plátky veku. Mírně poprášíme mletou paprikou a ozdobíme třeba kolečkem vajíčka a ředkvičkami. Pomazánku od Marušky podáváme spíše vychlazenou.

