

Hermelínová pomazánka s kari

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Kari 1 lžička
- Šunkový salám 100 g
- Cibule 1 ks
- Hermelín 1 ks
- Majonéza 50 g
- Bílý jogurt 50 g
- Kapi 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a přichystáme si další ingredience na pomazánku.

Sýr, vajíčko, cibuli a salám jemně nasekáme v mixeru, pomeleme, popřípadě jemně nastrouháme. Zralejší hermelín rozmačkáme vidličkou. Přimícháme hořčici, kari, majonézu a jogurt. Hermelínovou pomazánku s kari dochutíme solí a pepřem.

Hermelínovou pomazánku s kari mažeme na rohlíky nebo krajíčky veky, lze ozdobit třeba trojúhelníčkem hermelínu a kouskem červené kapie.

