

Pomazánka z moravského uzeného

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Ostrá hořčice 1 lžička
- Moravská uzená 10 g
- Uzený sýr 20 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Ředkvičky, řeřicha 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzený sýr nastroháme najemno. Přidáme drobně sekané moravské uzené.

Vše promícháme s pomazánkovým máslem (necelý kelímek) a hořčicí. Přidáme nakrájenou cibulku i s natí, opepříme, podle chuti osolíme a necháme uležet.

Pomazánku z moravského uzeného mažeme na chléb nebo veku. Poklademe kolečky vejce natvrdo, dílky ředkviček a posypeme čerstvou řeřichou.

Pomazánku z moravského uzeného podáváme třeba jako večeři.

