

Pomazánka z lunchmeatu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Worcestrová omáčka 2 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Česnek 3 ks
- Sladký kečup 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce natvrdo 1 ks
- Cibule 1 ks
- Lunchmeat 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nasekáme na kousky. Lunchmeat pomeleme, cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno.

Do misky si dáme lunchmeat, cibuli, nakrájené vejce, utřený česnek, lžičku plnotučné hořčice, sůl, sladkou mletou papriku, pepř, kečup a worchestrovou omáčku podle potřeby. Vše ponorným mixérem rozmixujeme tak, abychom neměli v pomazánce kousky. Ale můžeme také jen dobře promíchat.

Pomazánku z lunchmeatu natíráme na chlebičky, jednohubky nebo cokoliv.