

Terčina pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 5 ks
- Česnek 4 stroužek
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Strouhaný sýr 50 g
- Hořčice 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Ředkvičky, lovecký salám 1 ks
- Čerstvá pažitka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Natvrdo vařená vejce oloupeme, nastrouháme a našleháme s pomazánkovým máslem, hořčicí, rozetřeným česnekem se solí a přidáme trochu červené mleté papriky. Nakonec do pomazánky vmícháme nastrouhaný sýr a podle chuti dosolíme. Terčinu pomazánku necháme chvíli uležet.

Terčinu pomazánku mažeme na plátky večky, posypeme sekanou pažitkou, nahoru dáme plátky loveckého salámu a kolečka ředkviček. Na ozdobu můžeme samozřejmě použít i jiný salám a jiný druh zeleniny či bylinek.

