

Pomazánka na večeři

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Sardinky 1 ks
- Cibule s natí 2 ks
- Hořčice 3 lžíce
- Vejce natvrdo 4 ks
- Řeřicha, rajče 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a posekáme. Cibulku i s natí nakrájíme nadrobno.

Rozmícháme sardinky s pomazánkovým máslem a hořčicí, přidáme pokrájenou cibulku i s natí, vařená vejce a podle chuti osolíme, opepříme a můžeme přidat i pálivou červenou papriku.

Pomazánku na večeři namažeme na plátky veka nebo chleba a obložíme kolečky rajčat nebo ředkviček a posypeme řeřichou.