

Rajčatová pomazánka na pečivo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 ks
- Majoné 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Rajčata 1 balení
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata nakrájíme na malé kousky a smícháme s pomazánkovým máslem, majonézou a trochou olivového oleje. Množství másla a majonézy záleží na chuti a požadovaném množství pomazánky. Pomazánku osolíme a okořeníme například pepřem. Pro ty kdo mají rádi pálivá jídla, je možné přimíchat chilli koření. Můžeme podle chuti použít i jiná koření.

Misku s rajčatovou pomazánkou vložíme do ledničky a necháme vychladit.

Rajčatovou pomazánku podáváme s pečivem podle chuti.

