

Hermelínovo - vaječná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Gouda 80 g
- Majonéza 7 lžička
- Vejce natvrdo 2 ks
- Hermelín 100 g
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Párek 1 ks
- Máslo 50 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme na malé kostičky párek nebo jinou uzeninu. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Do mísy dáme párek a cibuli. Ke směsi nastrouháme hermelín, goudu, vejce a máslo. Přidáme 2 trojúhelníčky taveného sýra a majonézu. Obvykle jí dávám 6 - 7 lžiček. Část majonézy lze nahradit pomazánkovým máslem. Pokud je pomazánka hustá, zředíme ji trochou mléka. Nakonec pomazánku osolíme a opepříme podle chuti. Hermelínovo - vaječnou pomazánku necháme chvíli uležet a vychladit.

Hermelínovo - vaječnou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo. Pokud chceme pomazánku mazat na jednohubky nebo chlebíčky, nastrouháme suroviny najemno nebo pomazánku krátce promixujeme tyčovým mixérem.