

Tvarohová hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hermelín 200 g
- Majonéza 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Šunka 50 g
- Zelenina 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Bílé pečivo 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli oloupeme a velmi drobně nakrájíme. Plátky šunky rozkrájíme na krátké a úzké proužky.

Hermelín nejprve vidličkou rozmačkáme a pak ho našleháme společně s tvarohem. Můžeme použít tyčový mixér. Do tvarohové hmoty vmícháme majonézu, pokrájenou šunku a cibuli, opepříme, podle chuti přisolíme.

Tvarohovou hermelínovou pomazánkou můžeme potírat jednohubky z rohlíku, veku, nebo housku, pokrájenou na plátky. Ozdobíme kousky zeleniny a olivou.