

Kukuřičná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Pažitka 1 svazek
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Petrželka 1 svazek
- Červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Konzervu kukuřice scedíme a necháme ji okapat. Zatím si očistíme cibuli a opereme petrželku a pažitku. Suroviny nakrájíme nahrubo.

Do misky dáme kukuřici, máslo, petrželku, pažitku, špetku soli a mletého pepře. Vše rozmixujeme. Pomazánku podle chuti ještě osolíme a opeříme.

Kukuřičnou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo nebo topinky. Nakonec pomazánku zdobíme sekanou červenou cibulí.