

Strouhaná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 20 g
- Sekaná pažitka 1 ks
- Hořčice 1 lžice
- Měkký salám 20 g
- Kyselá okurka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Rajče, šunka, paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, vychladíme a oloupeme.

Přes hrubé struhadlo si do mísy nastrouháme natvrdo vařená vejce, měkký salám, cibuli, kyselé okurky. Promícháme. Přidáme hořčici a vše spojíme s pomazánkovým máslem.

Strouhanou pomazánku dochutíme mletým pepřem, solí a sekanou pažitkou. Všechno mícháme pouze vidličkou.

Necháme chvíli odpočinout a pak pomazánku mažeme na chlebičky a dozdobíme krájenou zeleninou (rajčetem, paprikou). Můžeme dozdobit i na nudličky nakrájenou šunkou.