

Šunková pomazánka se sýrem a okurkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Šalotka 1 ks
- Hořčice 1 lžice
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Šunka 1 balíček
- Sýr 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nakrájíme si na kousky šunku. Šalotku očistíme a nasekáme najemno. Okurky a sýr nastrouháme.

Pomazánkové máslo dáme do mísy. Přidáme ostatní suroviny a důkladně promícháme. Pokud je pomazánka hodně hustá, přilijeme trochu láku z okurek. Nakonec vmícháme sýr a hořčici. Šunkovou pomazánku podle chuti osolíme a opepříme.

Šunkovou pomazánku se sýrem mažeme na čerstvé pečivo. Nejlepší je vychlazená.