

Jemná drůbeží pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Petrželka 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Máslo 100 g
- Pečené drůbeží maso 200 g
- Pomeranč 1 ks
- Drůbeží šunka 1 ks
- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drůbeží maso umeleme na jemno a našleháme se změkklým máslem. Pomazánku smícháme s jemně nasekanou petrželkou a podle chuti osolíme.

Jemnou drůbeží pomazánku podáváme na čerstvém bílém pečivu a zdobíme kolečkem uvařeného vajíčka nebo vějířkem sladkokyselé okurky. Ke zdobení chlebičků s jemnou drůbeží pomazánkou můžeme použít i plátek pomeranče nebo na nudličky nakrájenou šunku.