

Silvestrovská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Sardinky v tomatě 100 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Vejce 2 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Chilli koření 1 ks
- Sardelová pasta 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Připravíme si ostatní ingredience. Cibuli oloupeme a nasekáme.

Sýr nahrubo nastrouháme, smícháme s rozmačkanými sardinkami, nasekanými vejci, cibulí, se sardelovou pastou a majonézou. Podle chuti okořeníme solí a pepřem a zakápneme citronovou šťávou.

Silvestrovskou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.