

Paštika od Anky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 3 lžíce
- Vejce natvrdo 3 ks
- Škvarky 300 g
- Cibule 3 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Hořčice 3 lžička
- Vařené brambory ve slupce 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Vegeta 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Středně velké brambory uvaříme ve slupce, vychladíme a oloupeme.

Na masovém mlýnku umeleme najemno škvarky, vařené brambory, vařená vejce a okurky. V misce promícháme pomletou směs s jemně pokrájenou cibulí, přidáme majonézu a hořčici. Paštiku osolíme, opepříme a ochutíme vegetou, nejlépe domácí bez éček. Paštiku od Anky dobře promícháme a necháme v lednici uležet.

Paštiku od Anky natíráme na chléb, posypeme pažitkou a můžeme přidat i kolečko vejce natvrdo,

ředkvičku, papriku a podobně.