

Vylepšená pomazánka z paštiky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 100 g
- Paštika 190 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Strouhaný eidam 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme všechny ingredience. Začneme vejcem, které uvaříme natvrdo, oloupeme a nasekáme na kostičky. Cibulku oloupeme a nakrájíme nadrobno. Máslo necháme změkknout při pokojové teplotě.

Paštiku rozmícháme s máslem, strouhaným sýrem a přidáme vejce s cibulí. Společně promícháme a podle chuti doplníme o sůl a pepř.

Pomazánku z paštiky můžeme nechat vychladit a podáváme ji s pečivem.