

Oravská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 3 ks
- Kyselá okurka 1 ks
- Tatarská omáčka 3 lžička
- Hořčice 2 lžička
- Nakládaná kapie 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Měkký tvaroh 125 g
- Cibule 1 ks
- Pomazánkové máslo 2 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájíme cibuli, kyselou okurku, nakládanou kapii a uvařená vejce nasekáme také nadrobno.

Smícháme nakrájenou cibuli, okurku, kapii a vejce s tvarohem a pomazánkovým máslem. Přidáme hořčici, tatarskou omáčku, mletou papriku a podle chuti osolíme a opepříme. Dobře promícháme a můžeme podávat.

Oravskou pomazánku roztíráme na chlebičky, chleba nebo na různé pečivo podle chuti.