

Pomazánka z jätrovky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jätrová paštika 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vepřové sádlo 1 lžíce
- Vejce natvrdo 4 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Máslo 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a oddělíme žloutek od bílku. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, stejně tak okurky a odložené bílky.

Žloutky našleháme s máslem a sádlem, přidáme paštiku (velkou konzervu), hořčici a ještě zašleháme, pak přidáme rozsekanou cibulku, okurky a bílky. Pomazánku z jätrovky ochutíme solí a pepřem.

Pomazánku z jätrovky můžeme hned mazat nebo odložit do chladničky na pozdější použití. Mažeme na pečivo, můžeme použít i na chlebičky či chuťovky.