

Pepanova pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Čerstvý křen 1 lžíce
- Vejce natvrdo 5 ks
- Máslo 2 lžíce
- Pažitka, ředkvičky, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařená vejce oloupeme a oddělíme žloutky. Ty rozmícháme s máslem, hořčicí a strouhaným křenem do pěny. Osolíme a lehce vmícháme nahrubo nasekané bílky.

Pepanovu pomazánku mažeme na krajíčky chleba, posypeme krájenou pažitkou nebo řeřichou a ozdobíme plátky ředkviček.