

Květáková pomazánka se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Eidam 100 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Majonéza 150 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Šunka 50 g
- Květák 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák očistíme, rozdělíme na růžičky a povaříme doměkka v osolené vodě. Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Šunku nakrájíme. Cibuli oloupeme a nasekáme na drobné kostičky.

Scezený květák s vejci nakrájíme nadrobno, nastrouháme sýr a promícháme s majonézou, šunkou, vejci, cibulí a hořicí. Podle chuti květákovou pomazánku dosolíme a dopeříme.

Květáková pomazánka se šunkou je dobrá na jakékoliv pečivo.