

# Ředkvičková pomazánka se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Šunkové pomazánkové máslo 5 lžíce
- Ředkvičky 1 svazek
- Šunka 150 g
- Vejce natvrdo 3 ks
- Máslo 1 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Máslo necháme změkhnout. Vejce uvaříme natvrdo, rozpůlíme a oddělíme žloutky od bílků.

Ředkvičky očistíme, důkladně omyjeme a nastrouháme najemno. Šunku spolu s bílky nasekáme nadrobno.

Změklé máslo utřeme s pomazánkovým a se žloutky. Do základu pomazánky vmícháme ředkvičky, šunku, bílky a okořeníme solí a pepřem.

Ředkvičková pomazánka se šunkou se hodí na chlebičky či jednohubky, nebo jen tak na čerstvý celozrnný chléb. Před podáváním ji necháme trochu vychladit.