

Bramborová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 3 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Šunka 100 g
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Hořčice 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a jemně usekáme. Brambory, vejce a salám oloupeme.

Brambory, salám a vejce umeleme na masovém strojku na kaši. V míse smícháme s cibulkou a taveným sýrem. Podle chuti osolíme, opeříme a dochutíme hořčicí.

Bramborová pomazánka chutná nejlépe dobře vychlazená.