

Pomazánka z dýně Hokaido

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Sterilované kapie 2 ks
- Šunka 10 g
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Chilli paprička 1 ks
- Dýně hokaido 30 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dýni Hokaido oloupeme a nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme na jemno. Kapii nasekáme nadrobno. Šunku nastrouháme nahrubo.

Nakrájenou dýni Hokaido uvaříme doměkka v lehce osolené vodě. Po vystydnutí dýni umixujeme. Do vzniklé kaše přidáme na jemno nakrájenou cibuli, pomazánkové máslo, nasekanou kapii, trochu chilli papričku a vše promícháme. Nakonec dosolíme, okořeníme mletým pepřem a vmícháme nahrubo nastrouhanou šunku.

Pomazánka z dýně Hokaido podáváme s bagetami nebo jiným pečivem podle chuti.