

Máslovo-žloutková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysená smetana 2 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Vařený žloutek 5 ks
- Máslo 125 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a vyloupneme žloutky. V misce je rozmačkáme vidličkou.

Ke žloutkům přidáme povolené máslo, majonézu, osolíme, opepříme a vyšleháme skoro do pěny. Ke konci šlehání přidáme ještě zakysanou smetanu.

Máslovo-žloutkovou pomazánku necháme před podáváním vychladit. Mažeme ji na pečivo podle vlastního výběru. Vhodná i na jednohubky či chlebičky.