

Pepkova pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 20 g
- Cibule 1 ks
- Mléko 125 ml
- Tresčí játra 150 g
- Máslo 100 g
- Sůl 1 ks
- Citrón 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši. Tresčí játra utřeme s máslem a po lžičkách přidáváme vychladlou kaši.

Nakonec do pomazánky přidáme jemně sekanou cibuli, pažitku a podle chuti citronovou šťávu. Pepkovu pomazánku důkladně promícháme a podle chuti osolíme.

Pepkova pomazánka je nejlepší s čerstvým pečivem.