

Pomazánka z brambor

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Brambory 4 ks
- Majonéza 2 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si větší brambory ve slupce. Uvařené brambory necháme vychladnout a oloupeme. Nastrouháme je na hrubém struhadle.

K bramborům přidáme nejemno nastrouhanou cibuli, okurky také nejemno nastrouhané a pomazánku osolíme, opepříme, přidáme trochu nálevu z okurek. Na závěr vmícháme podle chuti hořčici a majonézy. Pomazánku z brambor důkladně promícháme a je hotovo.

Pomazánku z brambor můžeme natírat na veky nebo na rohlíky.