

Kuřecí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 3 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Kuře 1 ks
- Cibule 1 ks
- Celer 1 ks
- Kedlubny 1 ks
- Petržel 3 ks
- Vegeta, majonéza 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Petrželová nať 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší kuře uvaříme v osolené vodě a vykostíme. Kůži můžeme odstranit. Kořenovou zeleninu očistíme a uvaříme ve sladkokyselém nálevu.

Zeleninu scedíme a spolu s kuřecím masem ji umeleme na masovém mlýnku.

Cibuli očistíme a spolu s vejci, okurkami, petrželkou a pažitkou ji nasekáme najemno. Nasekané

ingredience smícháme s umletou směsí. Podle chuti pomazánku okořeníme vegetou, pepřem a případně i solí. Nakonec vmícháme majonézu.

Kuřecí pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.