

Bramborovo-okurková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 ks
- Cibule 1 ks
- Brambory 6 ks
- Kyselá okurka 1 balíček
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené brambory (ještě hodně teplé) rozmačkáme nebo nastrouháme. Vsypeme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme majonézu, sůl a podle chuti pepř. Vmícháme kyselé okurky nakrájené nadrobno, můžeme i nastrouhat, přilijeme trochu nálevu z okurek a vše dobře promícháme.

Bramborovo-okurková pomazánka je lepší, necháme-li ji jeden den uležet, má pak lepší chuť.

Užijeme ji zejména na chlebíčky.