

Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Máslo 250 g
- Hermelín 450 g
- Hořčice 2 lžíce
- Cibule 2 svazek
- Mletá paprika 5 lžička
- Kmín 2 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo s hořčicí utřeme do pěny, vnitřek hermelínu nahrubo nakrájíme, smícháme s kmínem, paprikou, pepřem a hořčicovým máslem. Cibulku a celer očistíme a nakrájíme na kolečka, vmícháme do pomazánky a podáváme s pečivem.