

Květáková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zakysená smetana 5 lžíce
- Majonéza 10 lžíce
- Šunka 150 g
- Cibule 1 ks
- Uzený sýr 100 g
- Květák 500 g
- Pažitka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Květák si rozdělíme na růžičky a necháme jej buď ve vodě nebo šetrněji v páře uvařit téměř doměkka.

Potom jej rozmixujeme a přidáme k němu nadrobno nakrájený salám a nastrouhaný sýr. Cibuli si oloupeme a nakrájíme na kostičky a taktéž ji přimícháme do kvěťáku. Přidáme majonézu a smetanu. Vše důkladně zamícháme, podle chuti osolíme a opepříme.

Květákovou pomazánku mažeme na chlebičky a navrch je zdobíme nasekanou pažitkou či petrželkou.