

Velikonoční chlebičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Petržel 1 ks
- Šunka 150 g
- Fitl line máslo 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Vejce 2 ks
- Celer 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme 1 očištěnou mrkev, petržel a celer. Vše nakrájíme na kostičky (obsahově zhruba na 1 hrnek). Můžeme variantně uvařit zmrazenou zeleninu pod svíčkovou (mrkev + celer), která je již nakrájená na kostičky, usnadníme si tak práci.

Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme též na kostky, stejně jako 15 dkg dietní šunky. Všechny ingredience smícháme s Fit Line, opepříme, osolíme, můžeme přidat čerstvou pažitku. Velikonoční chlebičkovou pomazánku doporučuji nechat přes noc uležet v ledničce, druhý den totiž chutná ještě lépe.

Velikonoční chlebičková pomazánka chutná nejen na chlebičkách, ale jakémkoliv pečivu.

