

Pěnová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

- Žervé 3 ks
- Cibule - menší 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Žervé utřeme s hořčicí do pěny, osolíme a přidáme nadrobno nakrájenou cibuli.

Plátky veku potřeme nejprve máslem a poté umíchanou pěnou. Nakonec posypeme drobně sekanou pažitkou.