

Královská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Gothaj 100 ks
- Cibule 1 ks
- Tavený šunkový sýr 3 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Nakládané okurky 3 ks
- Měkký tvaroh 250 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme spolu s nakládanými okurkami najemno. Přidáme tvaroh, sýr, nakrájený gothaj. Promícháme a rozmixujeme.

Pomazánku ochutíme hořčicí, majonézou, solí a pepřem. Promíchanou královskou pomazánku dáme vychladit a můžeme podávat.