

Fit křenová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Strouhaný křen 3 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Vegeta 1 lžička
- Vejce natvrdo 3 ks
- Pomazánkové máslo Fit Line 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme. Křen nastrouháme.

K nastrouhanému křenu a pomazánkovému máslu Fit Line přidáme na malé kostičky nakrájená vejce, majonézu, hořčici, vegetu a sůl. Vše pečlivě promícháme.

Fit křenovou pomazánku mažeme na toasty. Výborně poslouží také jako podkladová pomazánka k šunkovým a salámovým chlebíčkům.