

Ředkvičková pomazánka se šunkou a vejcem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 100 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Ředkvičky 20 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Cukr 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ředkvičky omyjeme, očistíme a nastrouháme na hrubší nudličky. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Majonézu rozmícháme se zakysanou smetanou, osolíme, opepříme, maličko osladíme, okyselíme citronovou šťávou. Smetanovou směs promícháme s ředkvičkami, nakrájenou šunkou a vejci.

Ředkvičkovou pomazánku se šunkou a vejcem podáváme na bílém pečivu.