

Pomazánka z brambor na chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 3 ks
- Brambory 5 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Plnotučná hořčice 1 lžice
- Vejce 3 ks
- Tavený sýr 3 ks
- Majonéza 100 g
- Flora 2 lžice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Vejce uvaříme natvrdo a taky zchladíme.

Oloupané brambory, vejce a ostatní suroviny jako okurky, majonézu, hořčici, tavený sýr a máslo dáme do mixéru a vše pořádně promixujeme, až do podoby jemné pomazánky. Podle chuti přidáváme pepř a sůl.

Pomazánku z brambor můžeme nechat vychladit a pak ji mažeme na plátky veky nebo jiné pečivo. Pomazánka je výborná na chlebičky.