

Pomazánka Co dům dal

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Červená paprika 1 ks
- Párek 2 ks
- Vejce 2 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Kyselá okurka 4 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo.

Mezitím si tvrdý sýr nastrouháme najemno. Taktéž nastrouháme i okurku. Na drobné kostičky nakrájíme salám, cibuli, a papriku.

Uvařená vajíčka oloupeme a buď pokrájíme nebo protlačíme přes mřížku do mísy se salámem.

Přidáme prolisovaný stroužek česneku, 2 lžíce hořčice a majonézu podle chuti a požadované hustoty. Dochutíme solí, pepřem a mletou paprikou.

Pomazánku co dům dal mažeme na čerstvé pečivo.