

Smetanová hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 200 g
- Cibule 1 ks
- Smetana 3 lžíce
- Mleté ořechy 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Rum 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a najemno nakrájíme. Pažitku nasekáme.

Hermelín nastrouháme a promícháme se smetanou. Přidáme nakrájenou cibuli, podle chuti mleté ořechy, pažitku a trochu rumu. Můžeme přidat i strouhaný křen. Hermelínovou pomazánku dobře promícháme.

Smetanovou hermelínovou pomazánku mažeme na bílé pečivo a zdobíme kousky ořechů.