

Bramborová pomazánka s okurkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kyselá okurka 2 ks
- Kečup 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Rostlinné máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Brambory 250 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Francouzská hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory umyjeme, uvaříme ve slupce, oloupeme, pomeleme na masovém mlýnku a vložíme do mísy.

K bramborám přidáme očištěnou a nadrobno pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek, máslo, hořčici, kečup a promícháme. Osolíme, okořeníme mletým pepřem a dokonale promícháme. Nakonec do bramborové pomazánky vmícháme nadrobno pokrájené okurky.

Bramborovou pomazánku s okurkami podáváme s toastem nebo celozrnným chlebem.