

Šunková pomazánka s jablkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 150 g
- Křen 30 g
- Jablko 1 ks
- Vejce 1 ks
- Šunka 250 g
- Smetana ke šlehání 1 l
- Mandle 30 g
- Petržel 1 ks
- Cukr 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablko oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na kostičky, křen očistíme a nastrouháme, mandle nasekáme. Vejce uvaříme natvrdo, scedíme a oloupeme. Šunku nakrájíme na kostičky, petrželku omyjeme a nasekáme.

Všechny ingredience mimo mandlí smícháme, přidáme majonézu, ochutíme solí, pepřem a cukrem.

Znovu promícháme.

Nakonec našleháme smetanu.

Šunkovou pomazánku s jablkem mažeme na pečivo, ozdobíme šlehačkou a posypeme sekanými mandlemi.