

Ostrá pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Feferonka 2 ks
- Sůl 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Tavený smetanový sýr 200 g
- Eidam 50 g
- Mléko 5 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo vyšleháme se sýrem a solí. Přidáme propasírovaná vejce a za postupného přidávání mléka vyšleháme.

Eidam nastrouháme najemno, feferonky jemně nasekáme a vše společně s hořčicí zamícháme do směsi.

Ostrou pomazánku podáváme na bílém pečivu. Podle fantazie ji můžeme ozdobit čerstvými bylinkami.