Játrová pomazánka

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Kyselá okurka 100 g
- Sůl 1 ks
- Játrový salám 200 g
- Pažitka 1 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a oloupeme. Zeleninu a pažitku nadrobno nasekáme.

Změklé máslo vyšleháme s játrovým salámem, přidáme vejce, okurky, pažitku, sůl a vše dobře promícháme.

Játrovou pomazánku podáváme s pečivem.