

# Pikantní pomazánka se žloutky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Citrón 1 ks
- Vařený žloutek 4 ks
- Sýr 50 g
- Hořčice 1 lžíce
- Sardelová pasta 1 lžička
- Sardinky v oleji 1 ks
- Šunka 150 g
- Máslo 100 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Sůl 1 ks
- Petržel 1 ks
- Paprika 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Sardinky necháme okapat. Šunku najemno nasekáme.

Sardinky utřeme s máslem a sardelovou pastou. Ke směsi prolisujeme uvařené žloutky, přidáme citronovou šťávu, olej, hořčici a šunku. Přisypeme nastrohaný sýr a důkladně promícháme. Podle chuti pomazánku osolíme.

Pikantní pomazánku se žloutky mažeme na bílé pečivo a zdobíme zeleninou a bylinkami.