

Houbová pomazánka s okurkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 4 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Mléko 100 ml
- Čerstvé houby 50 g
- Máslo 1 lžíce
- Čerstvá petrželka 1 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby očistíme a rozkrájíme na kousky. Menší cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozpustíme máslo nebo rozejdeme olej a přidáme houby. Mírně je podlijeme vodou a dusíme doměkka. Dušené houby necháme vychladnout.

Mezitím v misce utřeme sýry s mlékem dohladka. Okurku nakrájíme nadrobno a přidáme s cibulí k sýru. Nakonec do směsi přidáme houby. Pomazánku ochutíme hořčicí, pepřem a solí. Pomazánku posypeme petrželkou.

Houbovou pomazánku s okurkami podáváme na kouscích bílého chleba.