

Úžasná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 150 g
- Jogurt 2 lžíce
- Majonéza 125 ml
- Šunka 100 g
- Vejce 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Kari koření 1 špetka
- Pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a necháme vychladnout. Mrkev nastrouháme. Šunku nakrájíme na drobné kostičky.

V misce smícháme mrkev, šunku, majonézu s jogurtem a koření. Podle chuti přidáme kari koření, sekanou pažitku, sůl a pepř. Nakonec ochutíme pomazánku citronovou šťávou a vmícháme vejce.

Úžasnou pomazánku mažeme na opečený toastový chléb.