

Tlačenková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rostlinný olej 30 g
- Majonéza 10 g
- Světlá tlačenka 400 g
- Sterilované okurky 150 g
- Cibule 150 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Ocet 2 lžička
- Sterilované kapie 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme.

V masovém mlýnku semeleme cibuli, tlačenku, kapii a okurky. Do umletého základu pomazánky vmícháme hořčici, majonézu nebo tatarku, ocet a podle chuti pomazánku okořeníme solí a pepřem.

Tlačenkovou pomazánku necháme vychladit. Vychlazenou tlačenkovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.