

Květákovo-šunková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Květák 1 ks
- Šunka 200 g
- Majonéza 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Květák rozdělíme na růžičky a uvaříme v osolené vodě.

Mezitím si šunku nakrájíme na kostky, pažitku či petrželovou nať nasekáme.

Uvařený a vychladlý květák roztlačíme, přidáme šunku, pažitku a majonézu v množství podle vlastní chuti. Osolíme, okořeníme a zamícháme.

Květákovo-šunkovou pomazánku podáváme s tmavým chlebem.