

Tchýnina pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vysočina 250 g
- Brambory 8 ks
- Sterilované okurky 6 ks
- Máslo 250 g
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si uvaříme brambory ve slupce. Když jsou hotové oloupeme je a necháme je zcela vychladnout. Zatím necháme změkhnout máslo a na hrubé straně struhadla nastrouháme okurky a vysočinu. Máslo dáme do mísy, ochutíme solí a pepřem. Promícháme, přidáme salám a okurky. Opět promícháme. Vychladlé brambory nastrouháme na hrubé straně struhadla a přidáme k ostatním surovinám. Vše dobře smícháme.

Tchýninu pomazánku necháme lehce vychladit v lednici a mažeme na pečivo.