

Uhlířská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tavený sýr 3 ks
- Máslo 250 g
- Česnek 1 stroužek
- Brambory 5 ks
- Vejce 3 ks
- Liberecký párek 2 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme vejce natvrdo. Uvaříme si brambory ve slupce. Mezitím si nastrouháme nahrubo liberecký párek a najemno česnek.

Když jsou uvařena vejce, dáme je vychladit. Vychladlá vejce oloupeme a nastrouháme nahrubo. Z uvařených brambor slijeme vodu, necháme je vychladit, oloupeme a také nastrouháme.

Do mísy dáme tavený sýr a máslo a společně třeme, dokud suroviny dobře nesmíchají. Přidáme zcela studené a nastrouhané brambory a vejce, párek a česnek. Nakonec uhlířskou pomazánku ochutíme solí a promícháme.

Uhlířská pomazánka je výtečná na jednohubky, chlebíčky, ale i na chléb při obyčejné večeři.