

Silvestrovské jednohubky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivy 100 g
- rohlík 30 ks
- krabí tyčinky 1 balíček
- červená cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- majonéza 1 ks
- niva 150 g
- pepř 1 špetka
- vlašské ořechy 1 hrst
- smetanový sýr 200 g
- máslo 60 g
- pomeranč 1 ks
- okurka 5 ks
- citrónová šťáva 2 lžíce
- pikantní klobása 200 g
- červené matjesy 200 g
- česnek 6 stroužek
- máslo 750 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jednohubky:

1. Nivové s ořechem nebo olivou - utřeme nivu s máslem, dochutíme troškou pepře. Namažeme na plátky rohlíku a střídavě zdobíme ořechem a olivou.
2. S pikantní klobásou a okurkou - namažeme rohlík máslem, obložíme kolečkem pálivé klobásy a okurky.

3. Česnekové s pomerančem - smetanový sýr ušleháme s máslem a přidáme rozetřené stroužky česneku. Zdobíme kouskem pomeranče.

4. Krabí s citrónem - krabí tyčinky necháme rozmrazit, nasekáme na drobno, přidáme majonézu. Ochutíme pepřem, solí a citrónovou šťávou. Na každou jednohubku dáme měsíček citrónu.

5. Matjesové s cibulkou - máslem namazané plátky rohlíků obložíme větším kusem matjesa a cibulkou.

Všechny druhy jsou vynikající a nezkaží žádnou oslavu!