

Bramborová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 3 ks
- Tavený sýr 150 g
- Pomazánkové máslo 50 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Kyselá okurka 4 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Brambory necháme ve slupce a necháme vychladnout. Oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme sýr, pomazánkové máslo, smetanu, hořčici, nadrobno nakrájené okurky a dle chuti dosolíme. Dobře promícháme a mažeme na celozrný chléb.