

Křenová pochoutková pomazánka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

419 kalorií , 3 g cukrů , 26 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/krenova-pochoutkova-pomazanka>

Příprava

Nejdříve očistíme a nastrouháme křen. Šunku pokrájíme na malé kousky, smícháme s nastrouhaným křenem a pokapeme citrónovou šťávou. Vmícháme do domácí majonézy a necháme nejlépe do druhého dne rozležet. Potom teprve dochucujeme dle potřeby přidáme sůl. (šunka se dnes dělá dosti slaná). Mažeme na plátky rohlíku nebo večky a dozdobíme petrželkou.



Tip k receptu

Nejllepší je s domácím pečivem.



Ingredience

- ✓ 200 g šunky
- ✓ 2 lžíce majonézy
- ✓ 2 lžíce křenu
- ✓ 1/2 lžičky citrónové šťávy
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 hrst petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné,
Pomazánka, Svačinka