

Pomazánka z pečeného kuřete



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 8

391 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-z-peceneho-kurete>

Příprava

Pečené kuřecí maso vykostíme, zbavíme kůže a nasekáme nožem nadrobno. K masu přidáme najemno nakrájený kousek pórku, strouhaný sýr, osolíme, opepříme, přidáme sladkou papriku a lžičku hořčice. Nakonec vmícháme majonézu a jogurt. Pomazánku mažeme na pečivo a dozdobíme podle chuti. Velice dobře ji chuťově doplní bobulky hroznového vína.

Ingredience

- ✓ 1/2 pečeného kuřete
- ✓ trochu soli, pepře a sladké papriky
- ✓ 1/2 pórku
- ✓ 50 g strouhaného eidamu
- ✓ 1 lžička hořčice
- ✓ 2 lžíce majonézy
- ✓ 3 lžíce bílého jogurtu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Pomazánka, Svačinka

