

# 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 póрку, strouhaný sýr, osolíme, opeříme, 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 póřku
- ✓ 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

