

# Bylinková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

- Bylinky(řeřicha, pažitka, bazalka, oregáno, petrželka) 1 hrst
- Máslo 100 g
- Tavený sýr 2 ks
- Eidam nebo jiný tvrdý sýr 150 g
- Arašídy - nahrubo sekané 1 hrst
- Vejce - uvařené 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

## Postup:

Máslo vyndejte z lednice a nechte ho chvíli venku, ať povolí. Vejce nastrouhejte nebo nakrájejte najemno. Eidam taktéž nastrouhejte najemno. Tavené sýry promíchejte s máslem, přidejte bylinky, nastrouhaný eidam a vejce, sekané arašídy a vše dobře promíchejte. Dochutěte solí a pepřem.

## Poznámka:

Pomazánku můžete servírovat na chlebu, topinkách, ale třeba i na slaných sušenkách. V tom případě ale vynechte sůl, protože sušenky jsou slané dost.