

Babiččina pomazánka II

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Gothaj 200 g
- Hořčice 3 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Máslo 1 ks
- Velká paštika 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Necháme změkknout máslo na pokojovou teplotu. Vejce uvaříme natvrdo a necháme vychladnout. Vychladlá vejce nastrouháme na hrubé straně struhadla, stejně tak nastrouháme i měkký salám.

V míse utřeme máslo, žloutky, tavený sýr a paštiku. Okořeníme solí a pepřem. Přisypeme na hrubo nastrouhaný měkký salám a nahrubo nastrouhané bílky. Přidáme hořčici a ušleháme.

Aby Babiččina pomazánka neztratila na své chuti a výrazu, všechny práce provádíme ručně. Robot by z pomazánky udělal velmi jemnou hmotu, ve které by nebyli cítit jednotlivé ingredience.

