

Balkánská pomazánka se žloutky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařený žloutek 6 ks
- Chilli 2 lžička
- Balkánský sýr 150 g
- Máslo 80 g
- Tatarská omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme je, oloupeme a vyloupneme žloutky. Balkánský sýr rozdrobíme nebo nastrouháme na jemném struhadle. Máslo necháme povolit.

Žloutky rozmačkáme vidličkou a společně s máslem utřeme dohladka. Přimícháme sýr, tatarskou omáčku a dochutíme chilli.

Balkánskou pomazánku se žloutky necháme přes noc rozležet.

Pomazánka je vhodná na jednohubky, chlebíčky nebo jen tak k pečivu.