

Kuřecí pomazánka

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Studená kuřecí stehna vykostíme a dáme vychladnout. Cibulku s masem nasekáme tyčovým mixérem s nástavcem na sekání. Přidáme tavený sýr a žervé. Dochutíme solí, pepřem a majoránkou. Do vzniklé pasty přidáme pokrájené olivy.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Cibulka jarní** - 60 g
- **Olivy zelené** - 60 g
- **Uzená kuřecí stehna** **330 g** - 340 g
- **Majoránka 7 g** - 6 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 3 g
- **Jihočeské žervé** **90 g** - 200 g
- **Ring smetanový** **150 g 3D** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

