

Křenová pomazánka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Změklé máslo utřeme s trochou soli, přidáme namletý salám, nastrouhaná vejce, která si uvaříme, dále přidáme mléko, ochutíme citronovou šťávou a dobře promícháme. Dle chuti vmícháme přiměřené množství křenu, osolíme a opeříme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citrony** - 20 g
- **Křen** - 12 g
- **Šunka z udírny 80 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

