



POMAZÁNKY 05. 10. 2012

Pikantní kedlubnová pomazánka

Kedlubny oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, smícháme s citrónovou šťávou a necháme chvíli odstát. Majonézu utřeme se změkklým máslem do pěny,...

Pikantní kedlubnová pomazánka - postup přípravy

Kedlubny oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, smícháme s citrónovou šťávou a necháme chvíli odstát. Majonézu utřeme se změkklým máslem do pěny, přidáme natvrdo uvařená a na kostičky nakrájená vejce, sterilované okurky a cibuli nakrájené nadrobno nebo nastrouhané na jemném struhadle, osolíme, opepříme a důkladně promícháme.

Z nastrouhaných kedluben vymačkáme přebytečnou šťávu a přimícháme je k ostatním ingrediencím.

Nakonec přidáme najemno nastrouhaný čerstvý křen.

Pikantní kedlubnová pomazánka se nechá asi hodinu uležet v ledničce a maže na čerstvé pečivo nebo na opečenou bagetu potřenou česnekem.