

Kedlubnová pomazánka s křenem

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kedlubny
polovina citronu
jedna lžička nastrouhaného křenu
dvě vejce uvařená natvrdo
dvě sladkokyselé okurky
dvě lžíce majonézy
100 g rostlinného másla
dvě mladé cibulky s natí
sůl
pepř

Postup

Kedlubnu očistíme, umyjeme, nastrouháme na jemném struhadle, vložíme do mísy, pokapeme šťávou z citronu a necháme chvíli stát. V druhé míse utřeme majonézu s máslem do pěny, přidáme oloupaná nakrájená vejce, nastrouhané okurky, osolíme, opepříme a promícháme. Z nastrouhané kedlubny vymačkáme šťávu, vmícháme do máslové pěny, přidáme na jemném struhadle nastrouhaný křen, nakrájenou cibulku i s natí a promícháme. Před podáváním uložíme na dvacet minut do ledničky. Pomazánku můžeme ozdobit plátky rajčaty a kolečky uvařeného vejce.