

Vařená pomazánka z taveného sýra

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 27min , Porce: 4

543 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 33 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/varena-pomazanka-z-taveneho-syra>

Příprava

Do hrnce dáme pokrájený sýr, máslo, podlijeme mlékem, necháme na plotně roztavit. K prochládlé směsi přidáme natvrdo uvařená, drobně nasekaná vejce, jemně nakrájenou šunku, cibuli a nakrájenou okurku. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme hořčici a nasekanou pažitku. Dobře promícháme.

Ingredience

- 2 balení taveného sýra
- 4 lžíce mléka
- 40 g másla
- 2 ks vajec
- 80 g šunky
- 1 cibule
- 1 ks sterilované okurky
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce hořčice
- troška pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Pomazánka