

Zemiaková pomazánka

Potrebuje

- - 6 stredne veľkých zemiakov
- - 4 vajíčka
- - 300 g Karička v črievku
- - 50 g majonézy
- - 1 lyžica horčice
- - 2 ks uhorky zavárané
- - 1/2 ks cibule
- - trochu soli

Postup

Zemiaky uvaríme v šupke a necháme vychladnúť. Vajíčka uvaríme natvrdo a po vychladnutí nastrúhame spolu so zemiakmi. Pridáme Karičku, majonézu a horčicu. Uhorky a cibuľu nakrájame čo možno najdrobnejšie a všetko spolu v mise zmiešame. Osolíme a môžeme servírovať.

Tento recept nám posielal: Danko z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 60

porcie: 8