

Kanapky okurkové s vajíčkovu pomazánkou

Bylinky 12/2016

Ingredience

Na pomazánku

- 200 g čerstvého smetanového sýru
- vejce — 2
- šalotka — 1
- smetana zakysaná — 1 lžíce
- 1 lžička kurkumy
- pažitka
- citronová šťáva
- pepř
- sůl

Na ostatní

- Salátová okurka
- Několik kuliček z granátového jablčka

Postup

Vejce uvaříme natvrdo. Vychladíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Šalotku a pažitku nakrájíme nadrobno a přidáme k vajíčkům. Sýr smícháme se smetanou, citrónem, kurkum, solí a pepřem a vše promícháme s vejci. Okurku omyjeme a škrabkou ozdobně oloupeme. Pak nakrájíme na plátky cca 1,5 cm silné. Pomazánku navrstvíme na plátky okurek. Můžeme použít i zdobící sáček. Jemnými nudličkami, které vznikly při loupání okurek ozdobíme vršek kanapek a ozdobíme kuličkou granátového jablka.