Ševcovský mls

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Gothaj 500 g
- Majonéza 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Nakládaná okurka 4 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Voda 3 lžíce
- Ocet 3 lžíce
- Cukr 3 ks
- Plnotučná hořčice 3 lžička
- Kečup 3 lžíce
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme všechny ingredience na zálivku. Vše promícháme a přivedeme k varu. Když zálivka přejde varem, odstavíme ji a necháme vychladit.

Zatím si očistíme cibuli a nakrájíme ji na drobné kostičky. Gothaj oloupeme a spolu s okurkami jej nastrouháme nahrubo.

V míse smícháme cibuli s gothajem a okurkami. Vmícháme zálivku z hrnce, majonézu a důkladně promícháme. Nakonec mls ochutíme solí a pepřem.

Ševcovský mls necháme vychladit a podáváme. Nejlepší je s pečivem.