

Pišpes

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pikantní hořčice 1 lžička
- Sterilované žampiony 2 sklenice
- Vývar z masoxu 1 l
- Sladkokyselá okurka 1 sklenice
- Pepř, sůl 1 špetka
- Zelená paprika 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Strouhaný křen 2 lžička
- Čerstvá pažitka 1 ks
- Špekáčky 10 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sterilované žampiony a cibulky necháme okapat. Špekáčky oloupeme, nakrájíme na tenká kolečka, dáme do misky a posypeme strouhaným křenem.

Papriky zbavíme semen, nakrájíme na nudličky, přidáme nakrájené žampiony, cibulky na osminky a spolu se špekáčky v míse promícháme. Zalijeme vychladlým vývarem z masoxu, osolíme a opepříme.

Do majonézy vmícháme lžičku pikantní hořčice a zamícháme do špekáčků. Pišpes necháme v chladnu

uležet.

Před podáním posypeme pišpes pokrájenou pažitkou. Salát pišpes podáváme se slaným rohlíkem a na zapití sklenku piva.