

Pikantní ševcovský mls

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Olej 2 lžíce
- Salám junior 200 g
- Ocet 1 lžíce
- Majonéza 200 g
- Hořčice 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sterilované okurky 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kečup, hořčici, olej a ocet svaříme a necháme vychladnout. Cibuli nakrájíme na kolečka, salám a okurky na kostičky.

V misce vše smícháme, přidáme majonézu a vychladlou kečupovou směs.

Pikantní ševcovský mls necháme vychladit a podáváme s pečivem.