

Maďarská pomazánka

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Kečup 1 lžička
- Červená paprika 1 ks
- Tavený sýr 100 g
- Suchý salám 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Majonéza 50 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suchý salám umelte.

Pak jej smíchejte se sýrem a majonézou.

Česnek oloupejte a prolisujte.

Papriku očistěte, zbavte jadérek a nakrájejte nadrobno.

K salámu přidejte kečup, česnek, papriku, mletou papriku, osolte a důkladně promíchejte.