

# Chatová mňamka ze špekáčků

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Špekáčky 500 g
- Kečup 2 lžíce
- Cibule 3 ks
- Cukr 2 kostka
- Worcester 1 lžíce
- Majonéza 1 ks
- Ocet 2 lžíce
- Olej 2 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Připravíme si marinádu z oleje, octa, kečupu, hořčice, worcestrové omáčky a cukru. Všechny ingredience smícháme a krátce (asi 15 vteřin) povaříme. Pak necháme marinádu vychladnout.

Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno, špekáčky nakrájíme na kolečka. a přidáme nakrájenou cibuli. Přidáme k vychladlé marinádě, přimícháme majonézu. Vše smícháme.

Mňamku ze špekáčků necháme v ledničce nejméně 24 hodin odležet.

Podáváme s jakýmkoliv pečivem.