

Nevařené sloní žrádlo

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžíce
- Tatarská omáčka 50 g
- Cibule 1 ks
- Eidam 200 g
- Gothaj 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Perla 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme.

Salám a sýr nastrouháme na hrubém struhadle, cibuli nakrájíme nadrobno. Vše smícháme dohromady. Základ zalijeme tatarkou, přidáme perlu a lžici hořčice. Sloní žrádlo důkladně promícháme a podle chuti opepříme a osolíme.

Nevařené sloní žrádlo podáváme s pečivem nebo chlebem.