

Sloní mls

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 1 kg
- Cibule 3 ks
- Sladkokyselé okurky 1 l
- Zálivka 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce
- Cukr 3 ks
- Majolky 20 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám drobně nasekáme, přidáme nejemno nasekanou cibuli a okurku a promícháme.

Suroviny na zálivku povaříme bez majolky až vznikne hladká hmota.

Touto směsí přelijeme salám s cibulí a okurkou a promícháme.

Po vychladnutí se vmíchá majolka a nechá se v lednici rozležet.

Vynikající pomazánka na chlebičky a jednohubky.