

Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 1 ks
- Eidam 100 g
- Šunkový salám 150 g
- Vejce natvrdo 1 ks
- Sladkokyselé okurky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Majonéza 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrón 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Majonézu zředíme vínem. Salám, hermelín a eidam nakrájíme na menší kostičky. Přidáme nadrobno pokrájená vejce a cibuli. Dobře promícháme, ochutíme pepřem a solí.