

Salámová pomazánka - junior

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Junior 500 g
- Vejce natvrdo 4 ks
- Cibule 1 ks
- Kyselé okurky 3 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Majolka 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Petrželka kudrnka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny tuhé suroviny nastrouháme najemno na struhadle, salám můžeme nastroukat na střední velikost tak, aby to šlo dobře.

Osolíme, opepříme, dobře zamícháme a vmícháme pomazánkové máslo s majolkou a hořčicí.

Nakonec ozdobíme petrželkou. Kdo nemá rád pomazánkové máslo, může použít Ramu, Perlu nebo jiný pomazánkový tuk. Potom už se nemusí přidávat majolka, dává se tam kvůli tomu, aby pomazánka nebyla „tuhá“, ale samozřejmě i pro chuť.

Mažeme na chlebičky. Vynikající.