

Pikantní pomazánka z míchané zeleniny na tousty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Celer 1 ks
- Květák 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Kapusta 1 ks
- Petržel 1 ks
- Cibule 2 ks
- Šunka 150 g
- Žloutek 2 ks
- Olej 100 g
- Hořčice 1 ks
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Naložené kyselé okurky 4 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechnu zeleninu uvaříme v osolené vodě. Scedíme ji, necháme přechladnout, umeleme na masovém strojků. Přidáme cibuli, salám a také umeleme.

V misce utřeme žloutky, do kterých přikapáváme olej, až vznikne tuhá majonéza. Majonézu ochutíme solí, pepřem, octem a hořčicí a do ní vmícháme všechny umleté přípravy, chili papričky a na malé kostičky pokrájené okurky. Promícháme, a podle možnosti necháme několik hodin proležet.

Podáváme s tousty z rezného chleba,