

Sloní žrádlo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 350 g
- Majolka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Kyselé okurky 3 ks
- Olej 2 lžíce
- Kečup 3 lžíce
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Cukr 1 kostka
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kečup, hořčici, olej, ocet a cukr společně povaříme asi minutu.

Mezitím si nameleme nebo nastrouháme měkký salám.

Směs se salámem smícháme a necháme zchladnout. Poté přidáme majolku a pečlivě promícháme.

Sloní žrádlo necháme uležet a vychladit v lednici, nejméně hodinu, ale platí, že čím déle tím lépe.