

Žampionová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony v plechovce 1 ks
- Salám 5 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Tatarka 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony scedíme přes cedník. Dáme do misky. Tam také přidáme na tvrdo uvařená vejce, na kostičky nakrájenou cibulku a salám. Dle chuti pak přidáme tatarku nebo majolku a plnotučnou hořčici (není nutné). Dochutíme solí a pepřem. Necháme odležet v lednici. Pomazánka má pak ještě lepší chuť.