

Balkánská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jemný salám 30 g
- Rajský protlak 1 dl
- Pálivý kečup 2 lžíce
- Tatarská omáčka 1 dl
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám nahrubo umeleme nebo nastrouháme, přidáme jemně nakrájenou cibuli a okurku, kečup, tatarskou omáčku a protlak. Směs promícháme, osolíme a opeříme a necháme v chladu asi hodinu uležet. Mažeme na opečené plátky chleba nebo večky.