

Dobrá hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 1 ks
- Tavený sýr 50 g
- Měkký salám 100 g
- Cibule 100 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Majonéza 50 g
- Mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vajíčka uvařená natvrdo, cibuli (zhruba jednu malou), salám a hermelín nakrájíme nadrobno.

K nakrájeným surovinám přimícháme měkký sýr a majonézu (dávám ještě trochu víc majonézy, záleží ale čistě na chuti strávníků). Trochu osolíme a opepříme, případně přidáme lžici až dvě mléka pro získání správné mazací konzistence.

Na co hermelínovou pomazánku se salámem namazat opět záleží na chuti, já mám nejraději rohlík.