

# Hermelínová pomazánka V

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hermelín 120 g
- Tavený sýr 2 ks
- Měkký salám 100 g
- Majonéza 1 lžíce
- Vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Přípravu začneme uvařením vajíček natvrdo.

Po vychladnutí vejce oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Hermelín nastrouháme na hrubém struhadle.

Dále si nadrobno nakrájíme cibuli a salám.

Nastrouhaný hermelín smícháme s vajíčky, cibulí taveným sýrem a salámem.

Pomazánku můžeme mírně osolit, ochutit pepřem, případně bazalkou nebo jiným kořením, třeba i sušeným.

Pomazánku natíráme na chléb, veku nebo celozrnné pečivo. Hodí se i na jednohubky nebo jako podklad na chlebičky.

Namazanou pomazánku můžeme ozdobit plátkem rajčete, papriky, sladkokyselé nebo čerstvé okurky.

Pro efekt ještě můžete hotové chlebičky či jednohubky posypat petrželkou nebo pažitkou.