

Sloní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kečup 1 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Majonéza 100 g
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Nastrouhaný měkký salám 200 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Suroviny A smícháme v kastrolku a za stálého míchání necháme přejít varem. Suroviny B smícháme v misce. Po vychladnutí hmoty A obě části spojíme dohromady. Mažeme na plátky večky nebo rohlíku a ozdobíme kouskem zeleniny. S pepřem opatrně, v původním receptu je celá lžička, ale to je jen pro ty, kteří mají rádi, když jim z pusy šlehají plameny. Já dávám jen půl lžičky a zdá se mi to akorát.