

Mletá pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- měkký salám (Junior) 400 g
- malá cibule 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- majonéza 1 ks
- vejce uvařená natvrdo 3 ks
- sterilované okurky 5 ks
- tavený smetanový sýr 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám, cibuli, okurky a vejce umeleme na masovém strojku nebo nastrouháme nahrubo. Pak do mísy k surovinám přidáme hořčici, majonézu, smetanový sýr a vše dobře promícháme. Takto připravenou pomazánku necháme odležet v lednici. Vychlazenou ji mažeme na veky a zdobíme rajčaty, kolečkem salámu nebo paprikou.