

Hermelínová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hermelín 1 ks
- Vejce 2 ks
- Dietní salám 200 g
- Tatarka 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Hermelín nastrouháme na struhadle, na hrubé straně. Salám nakrájíme na kostičky. Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kostičky. Hermelín, salám, vejce smícháme spolu s tatarkou. Dle chuti přidáme pepř a sůl. Necháme v lednici odležet.

Poznámka:

Místo dietního salámu můžeme použít i šunku.