

Salámová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí salám 100 g
- Tavený sýr 1 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Vegeta 1 ks
- Nepravý losos 30 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Alžírsko

Počet porcí: 5

Postup:

Polovičku kuřecích salámy jsem si nahrubo rozmixované a přeložila jsem ji do misky. Do mixéru jsem vložila druhou polovinu salámy, přidala jsem tavený sýr, zakysanou smetanu, máslo, 20 g nepravého lososa a všechno jsem to najemno rozmixované. Rozmixovanou pomazánku jsem přidala k salámu a

ještě jsem nakrájela zbývajících 10 g lososa na větší kousky. Nepravý losos je dost slaný, ale já jsem přidala do pomazánky i trochu vegety (podle chuti).

Část pomazánky jsem si naplnila do zdobítka a vtiskla ho do připravených kornoutků ze salámu.