

Pomazánka z tvrdého salámu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Turistický salám 200 g
- Pomazánkové máslo 200 g
- Tavený sýr 100 g
- Vařená vejce 2 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Majonéza 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Salám a vejce oloupeme, pomeleme nebo rozmixujeme, dáme do mísy, přidáme sýr, pomazánkové máslo a dobře promícháme. Solíme a pepříme dle chuti. Majolku přidáváme podle hustoty pomazánky.

Podáváme na čerstvém pečivu, dozdobíme dle chuti zeleninou, vejcem...