

Ševcovský mls - trochu jinak

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Točený salám 1 ks
- Kečup - jemný 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks
- Majonéza 1 balíček
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kečup a plnotučnou hořčici nechám na pánvičce přejít varem, po vychladnutí přidám namletý nebo nastrohaný salám, krabičku majolky a cibuli nakrájenou na půlměsíčky. Vymíchám pomazánku, kterou mažu na plátky veka, nebo rozkrojené housky - zvlášť dobré je to na celozrnné pečivo. Může se ozdobit červenou sterilovanou paprikou a nvrch se hustě nasype strouhaný sýr cihla. Množství ingrediencí neuvádím, dělám to podle oka.