

Křenová pomazánka na chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Sůl 1 ks
- Trvanlivý salám 15 g
- Velké cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Tvrdý sýr 20 g
- Majonéza 2 ks
- Křen 10 g
- Sterilované okurky 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli oloupeme a nastrojíme. Stejně zpracujeme i ostatní suroviny - salám, sýr, okurky a křen. Všechno dobře promícháme, podle chuti osolíme a přidáme olej s majonézou. Křenovou pomazánku necháme chvíli proležet.

Křenovou pomazánkou můžeme mazat chlebičky, ale chutná dobře i jen tak s pečivem na večeri.