

Pomazánka z uherského salámu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 100 g
- uherský salám 100 g
- sýr ementál 150 g
- cibule 1 ks
- zelená paprika 2 ks
- vejce 2 ks
- petrželka 1 svazek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo trochu osolíme a utřeme do pěny. Salám umeleme, ementál a cibuli dvakrát umeleme na masovém strojku a zamícháme do připraveného másla. Nakonec přimícháme drobně nakrájené očištěné papriky.

Poznámka:

Pomazánku upravíme na misku a ozdobíme čtvrtkami vajec vařených natvrdo a petrželkou.