

Pomazánka z uherského salámu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Máslo 100 g
- Uherský salám 100 g
- Ementál 150 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Zelená paprika 2 ks
- Petržel 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bahrajn

Počet porcí: 2

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.

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