

Ševovský mls

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Točený salám 500 g
- Cibule 2 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Kečup 1 lžíce
- Červená paprika 0.5 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Majonéza 1 balení
- Worcestrová omáčka 4 kapka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Točený salám nebo buřty oloupeme a nakrájíme na kolečka. Cibuli oloupeme, překrojíme a nakrájíme na tenké proužky, okurku můžeme nastroumat na hrubším struhadle. Papriku nakrájíme na tenké proužky. Vše dáme do větší misky, promícháme a přidáme lžici oleje, octa, hořčice a kečupu. Pokapeme worcesterskou omáčkou, osolíme a opepříme. Nakonec vmícháme majolku. Vše řádně promícháme, dochutíme a necháme chvíli odležet. Podáváme s čerstvým pečivem.

