

Sloní žrádlo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cibule 3 ks
- Cukr krupice 3 lžička
- Kyselá okurka 0.5 ks
- Majonéza 2 ks
- Ocet 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- česnekový salám 0.5 ks
- rajčatový protlak 1 ks
- plnotučná horčice 1 lžíce
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nadrobno nastrouháme salám, okurky, cibuli.

Olej, hořčici, ocet, sůl, protlak, cukr za stálého míchání svaříme 5 min.

Až to vychladne tak to přidáme do mísy na salám, okurky a cibuli a vše zamícháme a přidáme nakonec majonézu a znovu promícháme. A můžeme mazat na veku či rohlíky.