

Bavorská pikantní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Liverwurst/játrový salám 250 ml
- Zakysaná smetana 125 ml
- Bílá cibule 4 lžíce
- Sladkokyselá okurka 2 lžíce
- Hořčice Kühne 1 lžíce
- Bílý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Zařazení: Snídaně

Země: Německo

Postup:

Rozmixovat játrový salám, hořčici a pepř s kysanou smetanou. Vložit do misky a přidat najemno pokrájenou bílou cibuli a sladkokyselé okurky. Zamíchat a podávat vychlazené.

Mazat na selský chléb, nebo topínky. Může se použít na namáčení syrové zeleniny, jako je okurek, malá rajčata, papriky na proužky nakrájené, ředkvičky atd.