

Ostrá pomazánka z utopenců

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Dijonská hořčice 1 lžička
- Malá cibule 1 ks
- Utopenci 4 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Nakládaná feferonka 2 ks
- Sladký kečup 4 lžíce
- Cukr, mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špekáčky vyjmeme z nálevu, oloupeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Cibuli oloupeme a velmi jemně nakrájíme na kostičky. Feferonky očistíme a jemně usekáme.

Všechny připravené ingredience promícháme a spojíme s kečupem a majonézou. Podle chuti přisolíme, opepříme a přisladíme. Pomazánku necháme asi 2 hodiny odležet v chladu.

Ostrou pomazánku ze špekáčků mažeme na kolečka rohlíků nebo plátky veka. Zdobíme červenou paprikou a natí petrželky.