

Hermelínová pomazánka se salámem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Hermelín 1 ks
- Měkký salám 10 g
- Sterilované okurky 1 ks
- Maj 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme a oloupeme.

Hermelín, salám, okurku a vejce natvrdo nastrouháme. Nastrouhané suroviny smícháme. Do základu hermelínové pomazánky vmícháme majonézu s hořčicí a promícháme. Nakonec pomazánku se salámem ochutíme solí, pepřem a důkladně promícháme.

Hermelínovou pomazánku se salámem pořádně vychladíme. Pak pomazánku mažeme na čerstvé pečivo. Hermelínová pomazánka se hodí i na jednohubky nebo chlebičky. Vždy ale vychlazená.