

Pikantní maďarská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 lžíce
- Měkký tvaroh 400 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Feferonka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Kečup 4 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Tavený sýr 12 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

kečup, ocet, pepř a sůl přivedeme do varu a necháme vychladnout.

Salám, sýr, feferonky, cibuli a okurky umeleme na masovém strojku. Vmícháme kečupovou směs a majonézu a pomazánku důkladně promícháme.

Pikantní maďarskou pomazánku mažeme na toasty nebo pečivo. Můžeme použít na zdobení jednohubek. Není vhodné pro děti.