

Bulharská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 2 lžíce
- Cukr 5 lžička
- Tatarská omáčka 300 g
- Kyselá okurka 1 ks
- Rajčatový protlak 1 ks
- Ocet 1 lžička
- Točený salám 500 g
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Chilli 1 lžička
- Cibule 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Salám, oloupanou cibuli a okurky bez nálevu pomeleme na masovém strojku.

Olej, hořčici, rajský protlak, sůl, cukr, ocet a chilli za stálého míchání krátce povaříme a přidáme do umleté směsi.

Důkladně vše promícháme, přidáme tatarskou omáčku a opět promícháme.

Bulharskou pomazánku necháme v lednici odležet. Podáváme s pečivem.