

Vaječná pomazánka se salámem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 100 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sterilované okurky 100 g
- Rostlinné máslo 100 g
- Sardelová pasta 1 lžička
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 ks
- Majonéza 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, vychladíme a oloupeme. Pak je nastroháme. Salám a okurky nakrájíme nadrobno.

Floru vyšleháme s hořčicí a sardelovou pastou. Přidáme nastrouhaná vejce a nakrájený salám a okurky. Podle chuti a konzistence přidáme sůl a majonézu. Té obvykle dávám lžici. Vaječnou pomazánku se salámem dobře promícháme a necháme uležet v chladu.

Uleželou vaječnou pomazánku se salámem mažeme na čerstvé pečivo.