

Salámovo-sýrová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Eidam 50 g
- Rostlinné máslo 50 g
- Sterilovaná kapie 25 g
- Šunkový salám 150 g
- Cibule 15 g
- Tavený smetanový sýr 50 g
- Sterilované okurky 50 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme nadrobno. Salám umeleme a zeleninu nasekáme na drobné kousky. Sýr nastroháme.

Rozmícháme tavený sýr, rostlinné máslo, přidáme strouhaný eidam, namletý šunkový salám, nakrájené vařené vejce, cibuli, kyselou okurku, sterilovanou kapii a sůl. Opatrně smícháme dohromady.

Salámovo-sýrovou pomazánku mažeme na plátky veku.

