

Salámová pikantní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Cukr 1 kostka
- Sterilované okurky 3 ks
- Kečup 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Majonéza 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Měkký salám 10 g
- Mletý černý pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej, kečup, hořčici, pepř, ocet a cukr v malém kastrůlku krátce povaříme, odstavíme a necháme vychladnout.

Mezitím si nastrouháme okurky, cibuli a salám. Nastrouhané suroviny přidáme do vychladlé směsi a na konec přidáme majonézu. Vše dobře promícháme a podle chuti ještě osolíme a opeříme.

Salámovou pikantní pomazánku podáváme s pečivem

