

Pomazánka hermelín

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Sterilované okurky 2 ks
- Vejce natvrdo 3 ks
- Hermelín 3 ks
- Cibule 1 ks
- Měkký salám 200 g
- Hořčice 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Salám, hermelín, vejce a okurky nastrouháme nahrubo. Cibuli nasekáme najemno.

Do mísy dáme nastrouhané suroviny a přidáme ostatní suroviny a malou majonézu a malou tatarku. Vše jen smícháme v pomazánku. Nesolíme ji.

Pomazánku hermelín mažeme na čerstvé pečivo a zdobíme podle fantazie.