

Maďarská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký salám 400 g
- Feferonka 2 ks
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Kečup 4 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Tavený sýr 4 ks
- Majonéza 1 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kečup, ocet, pepř a sůl přivedeme k varu a pak necháme vychladnout.

Salám, sýr, feferonky, oloupanou cibuli a okurky nakrájíme na drobné kostičky nebo rozmixujeme.

Po vychladnutí směsi to všechno smícháme a nakonec přidáme k pomazánce majonézu. Dobře promícháme.

Maďarskou pomazánku můžeme podávat ihned.

