

Gothajská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 40 g
- Česnek 3 stroužek
- Pikantní kečup 5 lžíce
- Sterilovaný paprikový salát 100 g
- Gothaj 200 g
- Olej 2 lžíce
- Ďábelské koření 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tenké plátky nakrájený gothajský salám překrájíme nožem na drobné kostičky. Sterilovaný okapaný paprikový salát jemně přesekáme, oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno.

Salám, zeleninu a cibuli dáme do misky. Přidáme utřený česnek s trochou soli, pikantní kečup, olej, ďábelské koření a pomazánku dobře promícháme.

Gothajská pomazánka je vhodná na chutovky, topinky a veškeré pečivo.