

Mrkvovo-salámová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 3 lžíce
- Kari koření 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Měkký salám 100 g
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Mrkev 100 g
- Salátová okurka 1 ks
- Strouhaný sýr 1 ks
- Šunka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy nastroháme na hrubém struhadle měkký salám (osvědčil se gothaj nebo junior), na jemném očištěnou mrkev. Cibuli pokrájíme na co nejmenší kostičky.

Cibuli přidáme k salámu a mrkvi. Přidáme tavený sýr a tatarskou omáčku, špetku soli a kari koření. Vše důkladně promícháme, dokud se všechny suroviny dokonale nepropojí.

Vzniklou mrkvovo-salámovou pomazánku mažeme na plátky večky. Ozdobíme stočeným kolečkem

šunky nebo šunkového salámu, plátkem okurky a strouhaným sýrem.