

Netradiční pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 250 g
- Kečup 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Mletá pálivá paprika 1 špetka
- Sterilované okurky 4 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Svaříme nálev z 1,5 lžíce oleje a stejného množství kečupu a plnotučné hořčice.

Do misky nastrouháme šunkový salám, 3 - 4 okurky a přidáme oloupanou a nakrájenou cibuli, špetku sladké a pálivé papriky. Vše smícháme s vychladlým nálevem. Nakonec přimícháme 2 - 3 lžíce majonézy a netradiční pomazánku necháme odležet pár hodin v lednici.

Netradiční pomazánku podáváme s čerstvým pečivem.