

Masozeleninová chlebičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Moravanka 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Kabanos 500 g
- Majonéza 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozemeleme kabanos, opeříme, osolíme přidáme majonézu v sáčku, kečup a dáme stranou.

Nameleme sklenici sterilované zeleniny a jednu střední cibuli. Odlijeme kapalinu z namleté zeleniny a radši směs ještě trochu vymačkáme, potom tuto zeleninu smícháme s kabanosem a ingrediencemi co jsme si dali stranou. Přidáme lžici plnotučné hořčice a vše důkladně promícháme.

Hotovou pomazánku necháme chladit a dozrát asi 4 hod v chladničce, poté můžeme podávat na stůl.

Ozdobit se dá kadeřavou petrželkou, plátkem citronu nebo samozřejmě okurkou.