

# Pikantní pomazánka na chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Salám 250 g
- Majonéza 100 g
- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Worcestrová omáčka 1 lžíce
- Kečup 1 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejdříve si svaříme suroviny na nálev, který pak necháme vychladnout.

Zatím umeleme salám, okurku a cibuli. Přimícháme majonézu a tuto směs přidáme do vychladlého nálevu. Pak už jen jednoduše zamícháme.

Pikantní pomazánka na chlebičky nejlíp chutná na chlebičkách s polosuchým nebo suchým salámem. Ale dá se jíst i s rohlíkem.