

Dlabanec

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Telecí párek 1 kg
- Česnek 4 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce
- Cukr 2 kostka
- Hořčice 2 lžíce
- Worcestrová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přísady na omáčku promícháme a povaříme při mírné teplotě, až se směs dobře spojí. Odstavíme a necháme zchladnout.

Párky oloupeme a umeleme je i s oloupanou cibulí a stroužky česneku. Okurky nakrájíme najemno. Z feferonky odstraníme jádérka, pak ji rozkrájíme a přidáme s okurkou k základu. Přilijeme zchladlou omáčku, důkladně promícháme a necháme v chladničce odležet asi 3 hodiny.

Pomazánku dlabanec před podáváním posypeme cibulovou natí. Dlabanec servírujeme například na opečených toustech.