

Bulharská pomazánka se zálivkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 100 g
- Olivový olej 1 lžička
- Rajský protlak 1 ks
- Cibule 2 ks
- Kyselá okurka 3 ks
- Dietní salám 300 g
- Cukr 2 lžička
- Vinný ocet 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Salám umeleme na masovém strojku nebo nastrouháme na struhadle. Přidáme jemně nastrouhané okurky, rajský protlak, tatarku, olej a jemně nakrájenou cibuli. Vše umícháme.

Bulharskou pomazánku ochutíme solí, pepřem, octem a cukrem. Necháme proležet.

Bulharskou pomazánku se zálivkou podáváme s pečivem.