

Pomazánka s křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 1 ks
- Měkký salám 200 g
- Strouhaný křen 4 lžíce
- Vejce natvrdo 1 ks
- Kapie 1 ks
- Řeřicha 1 ks
- Rajče 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 ks
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salám nakrájíme na nudličky. Křen očistíme a nastrouháme najemno.

Salám smícháme s majonézou a citronovou šťávou. Pomazánku osolíme, přidáme jemně strouhaný křen a dobře promícháme.

Pomazánku s křenem dáme vidličkou na plátky veka. Přidáme kolečka vajíčka natvrdo, proužky kapie, rajče a třeba řeřichu.

