

Pomazánka za pár kaček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 2 lžíce
- Sterilované okurky 2 ks
- Vejce 2 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Jemný salám 200 g
- Podravka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemný salám nebo kabanos nastrouháme na struhadle. Vejce uvaříme natvrdo a po vychladnutí je prolisujeme přes kolečko, které používáme na bramborový salát. Okurky nakrájíme na jemné malé kousky. Okurky nesmí být uvnitř vodnaté, jsou-li, vyjmeme vnitřek.

Uzeninu, vejce a okurky dáme do misky, přidáme pomazánkové máslo a majonézu. Vše zamícháme a dochutíme kořením.

Pomazánku za pár kaček mažeme na veky, kterou dozdobíme obvyklým způsobem jako chlebičky. Pomazánka je nejlepší vychlazená.