

Pomazánka Sloní žrádlo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 1 lžíce
- Chilli koření 1 špetka
- Měkký salám 500 g
- Olej 4 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Tatarská omáčka 300 g
- Ocet 1 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme ohřát kečup, hořčici, cukr, ocet, olej a sůl. Promícháme a necháme prohřát. Poté necháme směs vychladnout.

Mezitím si do mísy nakrájíme na nudličky salám, přidáme nakrájenou cibuli, tatarskou omáčku, chilli koření a osolíme. Nakonec přidáme vychladlou směs a důkladně promícháme.

Pomazánku Sloní žrádlo mažeme na veky a zdobíme podle chuti.

