

Salámová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kečup 1 lžíce
- Měkký salám 1 ks
- Worcesterová omáčka 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Svaříme ocet, olej, kečup, hořčici a worcesterovou omáčku. Necháme vychladnout.

Mezitím si nakrájíme salám na kostičky, poté přidáme ke svažené směsi a vmícháme majonézu podle chuti.

Salámovou pomazánku mažeme na chléb, rohlíky nebo na opečený toastík.