

Sloní žrádlo na chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 15

- Brambory 4 ks
- Mrkev 1 ks
- Majonéza 250 ml
- Vejce 2 ks
- Sterilované okurky 5 ks
- Petržel 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Hořčice 1 lžice
- Lák z okurek 1 ks
- Hrách 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nastrouháme na jemno. Mrkev, petržel a hrášek uvaříme. Vychladlou mrkev a petržel potom spolu se sterilovanými okurkami nastrouháme na jemno. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a také nastrouháme. Přidáme majonézu a dochutíme pomazánku solí, mletým černým pepřem, hořčicí a lákem z okurek. Do pomazánky můžeme přidat nakrájenou šunku, ale nemusíme.

Připravenou pomazánku namažeme na veku. Chlebičky můžeme obložit plátkem debrecínky,

kolečkem vejce, plátkem sýru, proužkem čerstvé papriky a zelenou petrželkou. Pomazánka by měla vyjít tak na 1 veku - asi 15 plátků.

Sloní žrádlo na chlebičky výborně chutná a hodí se podávat jako výborná chuťovka při různých příležitostech. Pokud jsme dodrželi postup, úspěch je zaručen!