



Salámová pomazánka

Ingredience

měkký salám: **200 g**
jarní cibulka: **2 ks**
menší sterilované okurky: **2 ks**
máslo: **2 PL**
majonéza: **2 PL**
plnotučná hořčice: **1 KL**
pikantní kečup: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě, což můžeme urychlit tím, že ho nastrouháme nahrubo. Smícháme máslo, majonézu, hořčici, kečup, nastrouhaný salám a okurky, nadrobno nakrájenou cibulku, podle chuti osolíme a opeříme. Majonézu si můžeme připravit vlastní. Salámová pomazánka se nechá...

Salámová pomazánka - recept

Máslo necháme změkknout v pokojové teplotě, což můžeme urychlit tím, že ho nastrouháme nahrubo.

Smícháme máslo, majonézu, hořčici, kečup, nastrouhaný salám a okurky, nadrobno nakrájenou cibulku, podle chuti osolíme a opepříme.

[Majonézu si můžeme připravit vlastní.](#)

Salámová pomazánka se nechá alespoň **1 hodinu odležet** v lednici a poté se maže na čerstvé pečivo, opečenou bagetku nebo slané krekry.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí