

Salámová pomazánka

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 dkg Gothaje
2 cibule
4 kyselé okurky
2 vejce (uvařená natvrdo)
majonéza
2 lžíce kečupu
2 lžíce plnotučné hořčice
2 lžíce oleje
1 lžíce octa
1 lžíce worcesteru
2 lžičky cukru
1 lžička chilli (spíše méně)

Postup

Směs: smícháme kečup, hořčici, olej, ocet, worcester, cukr a chilli. Necháme to lehce provařit (pouze aby se spojil olej s ostatními ingrediencemi) a dáme to vychladit. Do vychladlé směsi přidáme majonézu. Mezitím si nakrájíme cibuli se salámem (na tenké asi dvou centimetrové proužky), vejce s okurkou nastroháme. Všechno smícháme a přidáme vychladlou směs. Vše dobře promícháme, popřípadě dochutíme. Dáme alespoň na jednu hodinu vychladit do lednice. Přílohy: bílé pečivo (nejlépe rohlík)