

Domácí hermelínový salát



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

2901 kalorií , **7 g** cukrů , **223 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-hermelinovy-salat>

Příprava

Hermelín, salám, nakládané okurky a vařená vejíčka nastroháme na hrubém struhadle. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Vše promícháme v míse, přidáme majonézu, pomazánkové máslo a dobře promícháme. Salát dochutíme mletým barevným pepřem, špetkou sladké papriky, lžičkou pažitky. Podle chuti osolíme a zlehka promícháme. Podáváme vychlazené s pečivem.

Ingredience

- 200 g Hermelínu
- 200 g měkkého salámu
- 200 g majonézy
- 200 g pomazánkového másla
- 3 slepičí vejce (vařené)
- 1/2 malé cibule
- 3 sterilované okurky
- 1 lžička pažitky
- troška pepře
- mletá paprika sladká
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Svačinka

