

# 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 vejčíčka nastrouháme 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

