

# Houbová majonéza se šunkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 8

**396** kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbova-majoneza-se-sunkou>

## Příprava

Vajcia rozšľaháme s uvareným ošupaným zemiakom, mletým čiernym korením, citrónovou šťavou, olejom a soľou. Pridáme posekané huby, šunku, uhorku a cibuľu, všetko dobre rozmiešame a necháme aspoň 8 hodín odležať v chlade.

### Tip k receptu

Majonézu podávame k pečenému alebo grilovanému mäsu.

## Ingredience

- 250 g hub naložených v octě
- 150 g šunky
- 2 vejce
- 150 ml olivového oleje
- 1 menší uvařený brambor
- 1 kyselá okurka
- 1 cibule
- 2 lžíce citronové šťávy
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Labužník, Omáčka