

# Moravská pomazánka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 45min , Porce: 6

339 kalorií , 1 g cukrů , 24 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/moravska-pomazanka>

## Příprava

Nejdřív si vejce uvaříme natvrdo, pak oloupeme a necháme vychladnout. Poté je nastrouháme nahrubo do mísy. Pak nastrouháme salám a přidáme jemně nakrájenou cibuli a nakrájené okurky. Hrášek necháme okapat a přidáme do mísy. Osolíme a opepříme. Nakonec promícháme s hořčicí a majonézou.

## Ingredience

- ✓ 400 g měkkého nebo gothajského salámu
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 sterilované okurky
- ✓ 1 lžice Dijonské hořčice
- ✓ 1 balení malé majonézy
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 sklenka sterilovaného hrášku
- ✓ troška pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Pomazánka

