

# Mrkvová pomazánka s poličanem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

**1354** kalorií , **6 g** cukrů , **124 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mrkvova-pomazanka-s-policanem>

## Příprava

Salám dobře vychladíme, nebo ho dáme na chvíli do mrazničky. Dobře vychlazený salám nastrouháme na slzičkovém struhadle, nebo pomeleme na masovém mlýnku. Mrkev oškrábeme a odkrojíme všechny nazelenalé části. Oškrábanou mrkev a sýr nastrouháme na jemno. Tatarskou omáčku promícháme s hořicí, vmícháme salám, poté sýr a na závěr vmícháme mrkev. Mrkvovou pomazánku s Poličanem můžeme připravit i z jiného pikantního salámu. Pomazánka je sytá, mažeme jí na pečivo ve slabší vrstvě.



## Ingredience

- ✓ 100 g salámu Poličan
- ✓ 100 g sýra Gouda
- ✓ 150 g syrové mrkve
- ✓ 220 ml tatarské omáčky
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Pomazánka