

Pomazánka miš - maš



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

498 kalorií , **1 g** cukrů , **46 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-mis-mas>

Příprava

Bílky, salám a okurku nastrouháme najemno. Dále žloutky, povolené máslo, sýr, majolku, hořčici v misce ručně utřeme dojemna, lehce smícháme s nastrouhanými bílkama, salámem, cibulkou, okurkou a dochutíme solí, pepřem a worcesterovou omáčkou. Ochutnáme a dle chuti mažeme na různé druhy pečiva. Hodí se k ní čerstvá salátová okurka nebo rajče. Může být na chlebičkách, jednohubkách, ale i klasicky ke svačině.

Ingredience

- 3 vařená vejce (žloutky oddělit od bílků)
- 1 střední sterilovaná okurka (nastrouhat)
- 1 lžička majonézy
- 1 lžička hořčice
- 15 dkg měkkého salámu (např. gothaje) - množství dle potřeby hustoty a chuti
- 2-3 kapky Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- najemno nakrájená cibulka
- 2 lžíce másla (dvakrát zakrojit, nechat povolit)
- 1 trojúhelníček taveného sýru
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Pomazánka