

# Pomazánka na chlebičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 6

73 kalorií , 6 g cukrů , 1 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-na-chlebicky>

## Příprava

Šunkový salám, uvařené brambory a okurky nastroháme najemno do mísy a přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a vše promícháme. Pak přidáme vychladlou marinádu (směs necháme pár vteřin spěnit na sporáku v kastrolku a necháme vychladnout) opět promícháme a dáme na pár hodin do ledničky. Mažeme na veku místo vlašáku a uděláme chlebičky, nebo pomazánku prostě jíme ke svačině s rohlíkem, nezapomeňte vše řádně promíchat!!! Příprava je jednoduchá a zabere tak maximálně 20 minut.

## Ingredience

- ✓ 15 dkg šunkového salámu v celku
- ✓ 3 středně velké uvařené brambory
- ✓ 1 střední cibule
- ✓ 2 sterilované okurky
- ✓ marináda: 2 lžice sladkého kečupu
- ✓ 1 lžička cukru krystal
- ✓ 1 lžice octa
- ✓ 1 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 0,5 lžičky mletého pepře

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Návštěva, Pomazánka