

# Salámová pěna



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 4

**363** kalorií , **8 g** cukrů , **19 g** tuků , **23 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/salamova-pena>

## Příprava

Vejsce uvaříme natvrdo. Na masovém strojků umeleme salám, vejce, sýr, uvařenou bramboru, okurku a cibuli. Vše dáme do mísy a promícháme. osolíme, opepříme, přidáme hořčici, bílý jogurt, majolku a vše vyšleháme do pěny. Podáváme na chlebíku.

## Ingredience

- 250 g měkkého salámu
- 100 g Eidamu
- 3 vejce
- 1 brambor
- 1 kyselá okurka
- 1 cibule
- 100 g křenu
- 1 balení majonézy
- 1 balení bílého jogurtu
- 1 lžíce hořčice

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Pomazánka

