

# Šunková pomazánka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

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

**1358001** kalorií , **6000 g** cukrů , **150000 g** tuků , **2000 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sunkova-pomazanka>

## Příprava

Umletou šunku spojíme majonézou, osolíme, okořeníme pepřem, worčesterovou omáčkou a zakapeme citrónovou šťávou. Nakonec lehce vmícháme šlehačku. Ozdobíme plátkem rajčete nebo citrónu a posypeme nasekanou petrželkou.

## Ingredience

- 300 g šunky
- 200 l majonézy
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 lžíce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- troška citrónové šťávy
- 2 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)
- troška petrželky
- 1 rajče nebo citrón

## Kategorie

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