

# Pomazánka paní Koťátkové



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1min  
Celkový čas: 16min , Porce: 15

**352** kalorií , **3 g** cukrů , **129 g** tuků , **24 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

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

## Příprava

Smícháme kečup, hořčici, olej, ocet a přivedeme k varu. (Stačí v mikrovlnné troubě). Povařenou směs necháme vychladnout. Salám umeleme nebo nastrouháme a vmícháme do něj vychladlou směs a pomazánkové máslo. Podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánku před podáváním necháme odležet v chladu, aby se chutě spojily.

## Ingredience

- 1 lžíce kečupu
- 1 lžíce hořčice
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička octa
- 200 g dietního salámu
- 1/2 kelímku pomazánkového másla
- sůl a pepř podle chuti

## Kategorie

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

