

Salámový skorotataráček



Obtížnost: □□□□□

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

104 kalorií , **9 g** cukrů , **1 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/salamovy-skorotataracek>

Příprava

Nohy párků oloupeme a umeleme nebo posekáme v sekacím strojků nejmenší. Vložíme do misky a postupně přidáváme ostatní ingredience: nadroboučko nasekanou cibuli, utřený česnek, kečup, hořčici, olivový olej, worcester, sůl a všechno koření podle chuti. Chilli koření si přidáme podle toho, jak máme rádi ostrá jídla. Všechno dobře promícháme, misku zakryjeme fólií a dáme odležet do lednice. Necháme v chladu nejlépe do druhého dne. Pak mažeme na topinky, opečený toustový chléb, ale je to chutné i na čerstvém pečivu.

Tip k receptu

Pomazánku můžeme dochutit troškou strouhaného sýra, který nasypeme napovrch.

Ingredience

- 4 nohy libového párku nebo točeného salámu
- 1 cibule
- 2-3 stroužky česneku
- asi 3 lžíce kečupu
- 1 lžíce hořčice
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- sůl
- pepř
- sladká paprika
- špetka chilli koření (kdo nemá rád pálivé, vynechá)
- 1 lžíce olivového oleje

Kategorie

Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Pomazánka

