Hermelínová pomazánka v chlebu

Časová náročnost: 18 minut

Seznam přísad

2 ks	hermelín
300 g	kvalitní šunka
1 ks	cibule
2 ks	natvrdo uvařená vejce
5 lžíce	majonéza
2 lžíce	hořčice
1/2 kelímku	bílý jogurt
	sůl
	pepř
1 ks	menší kulatý chléb



Postup přípravy

Hermelín a vejce nastrouháme nahrubo na struhadle. Cibuli a salám si nakrájíme na co nejmenší kousky a vše smícháme s majonézou, jogurtem a hořčicí. Ochutíme solí a pepřem, popřípadě můžeme zakápkout pár kapkami citronu. Z chlebu odřízneme horní část a vydlabeme ho. Do vydlabaného chleba dáme pomazánku a ihned servírujeme.

Poznámka: *Vydlabanou střítku nevyhazujeme, ale použijeme například do novoročního guláše.*