

Ševcovský mls

Potřebujeme:

*1 kg buřtů, 2 cibule, 2 lžíce worčestru, 1 lžíce sojové omáčky, 3 lžíce kečupu,
2 lžíce octa, 2 majolky (klasické malé), 3 lžíce hořčice*

Postup přípravy:

Buřty nakrájíme, cibuli na drobno, potom dáme do kastrolku worčestr, sojovku, hořčici, kečup a ocet, zamícháme, necháme přejít varem. Po vystydnutí smícháme s buřty a cibulí, nakonec přimícháme majolku a necháme 24 hodin odležet.

Ševcovský mls jinak

Potřebujeme:

*0,5 kg salám (točený, gothaj, špekáčky a p.)
2-3 kyselé okurky
2 ks cibule
1 majolka (majoneza, tatarka)*

nálev:

*2 lžíce kečupu
1 lžíce worchestru
2-3 lžičky octa
2 lžičky cukru
2 lžíce oleje
2 lžíce hořčice*

Postup přípravy:

*Salám, okurky a cibuli nakrájíme a smícháme s majolkou.
Nálev svaříme (jinak se nespojí) a vlažný nalejeme do připravené směsi ze salámu, okurek, cibule a majolky.
Promícháme a necháme 24 hodin v chladničce.
Podáváme s chlebem, nebo pečivem.*

