

1/2 l śmietany, 1 l kwasu chlebowego, 1 łyżka ostrej musztardy, pęczek koperku, pęczek rzodkiewki, pęczek szczypiorku, 1 duży ogórek, 25 dkg szynki, sól, cukier

Śmietanę zmiksować z musztardą i kwasem chlebowym. Szczypiorek i koperek posiekać, ogórek i rzodkiewki pokroić w plasterki. Szynkę pokroić w małą kostkę. Wymieszać wszystkie składniki, doprawić solą, cukrem, ewentualnie sokiem z cytryny. Mocno ochłodzić. Podawać z razowcem posmarowanym masłem czosnkowym.

Przepis własny