

Rychlá pomazánka z vepřové konzervy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- vepřová konzerva 1 ks
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- cibule 1 ks
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso i se sádlem v misce rozmělníme vidličkou, přidáme jednu až dvě lžíce hořčice a velmi jemně nakrájenou cibuli, osolíme a opepříme.

Poznámka:

Pomazánku mažeme na čerstvý chléb a zdobíme sterilovanou okurkou, kapií či jinou zeleninou. Můžeme použít i zbylé pečené maso.