

Pomazánka z pečeného bůčku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- pečený vepřový bůček i se sádlem 250 g
- malá cibule 1 ks
- stroužky česneku 2 ks
- drcený kmin 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:

Vykostěný studený bůček umeleme spolu s cibulí na masovém strojku, rozmícháme s vypečeným sádlem a ochutíme prolisovaným česnekem, drceným kmínem a solí.

Poznámka:

Mažeme na čerstvý chléb a zdobíme jemnými kolečky cibule a plátky sterilované okurky.