

Pomazánka z mletého masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- mleté maso 400 g
- strouhaný tvrdý sýr 150 g
- natvrdo uvařená vejce 2 ks
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- mletá červená paprika 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- kečup 1 lžíce
- vegeta 1 lžička
- čili koření 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 lžička
- majonéza 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, zasypeme ji mletou paprikou a osmahneme. Přidáme mleté maso a podusíme je doměkka, máme-li maso již tepelně upravené, stačí je jen osmahnout. Ochutíme prolisovaným česnekem a kečupem, okořeníme, osolíme a prohřejeme. Po vychladnutí do směsi vmícháme nastrouhaný tvrdý sýr a nasekaná vejce a promícháme s majonézou.

Poznámka:

Tip: Zbyde-li nám pomaánka, můžeme ji zapéci např. s těstovinami. Promícháme ji s uvařenými těstovinami, posypeme nastrohaným tvrdým sýrem a zapečeme.