

Pikantní masová pomazánka se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- mleté maso 250 g
- papriky 2 ks
- rajčata 4 ks
- stroužky česneku 3 ks
- sójová omáčka 1 lžíce
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- hořčice 1 lžíce
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté maso přemeleme s očištěnými paprikami a rajčaty. Směs vložíme na pánev do rozehřátého oleje a za stálého míchání podusíme do vysmahnuté tekutiny. Během dušení přidáme prolisovaný česnek a podle chuti kečup, sójovou a worcesterskou omáčku, hořčici, pepř a sůl.