

Pomazánka z hovězího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 6

- vařené hovězí maso z polévky 200 g
- střední cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- sardelová pasta 1 lžíce
- 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:

Vařené hovězí maso nakrájíme na menší kousky a rozmixujeme s cibulí a olejem. Ochutíme sardelovou pastou, pepřem a solí.

Poznámka:

Místo sardelové pasty můžeme použít hořčici.