

Zbytková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová pečeně- zbytky 300 g
- cibule 1 ks
- vejce vařená 2 ks
- okurky sterilované 2 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- kečup 1 lžička
- hořčice 1 lžička
- pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zbytky pečeného vepřové masa umeleme. Přidáme k nim najemno nakrájenou cibuli, nakrájená uvařená vejce a okurky, hořčici a kečup. Takto připravenou směs podle chuti osolíme a opeříme a vidličkou dobře promícháme.

Pomazánku namažeme na čerstvé krajíčky chleba. Nakonec ozdobíme pokrájenou pažitkou.