

Pomazánka ze zbytků guláše

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vepřový guláš 250 g
- Měkké máslo 50 g
- Nakrájená petrželka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Německo

Počet porcí: 2

Postup:

Z guláše odlejte omáčku, maso (bez kostí) dejte do robotu/mixeru a za stálého přidávání omáčky a másla mixujte až pomazánka dostane konzistenci asi jako pastika.

Do pomazánky vmíchejte petrželku, ochutte solí a pepřem, evt. cayennským pepřem.