

Pomazánka z masovky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- tuk rostlinný 2 lžíce
- sýr tavený 3 ks
- hořčice plnotučná 2 lžička
- cibule 2 ks
- maso vepřové ve vlastní šťávě 1 plechovka
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- dle chuti chléb kulatý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V misce důkladně rozmícháme rostlinný tuk, tavené sýry a hořčici.

Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky. Pokrájíme i vepřové maso z konzervy.

Maso promícháme se směsí tuku, sýrů a hořčice. Pokud chceme pomazánku raději jemnější, můžeme ji rozmixovat, jinak ji pouze dobře promícháme.

Podle chuti přidáme sůl a mletý pepř. Můžeme posypat pokrájenou cibulí.