

Chalupářská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 1 kg
- Uzený bůček 10 g
- Cibule 6 ks
- Česnek 4 stroužek
- Drcený kmín 1 ks
- Voda 2 dl

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový a uzený bůček nakrájíme na větší kousky, asi jako na guláš, taktéž cibuli a česnek, osolíme dáme drcený kmín a zalijeme vodou. Dusíme ve vlastní šťávě, bez přidání tuku, až je maso úplně měkké.

A teď přijde to nejdůležitější. Kastrol odstavíme, vezmeme šťouchadlo na brambory a měkké masíčko pěkně rozšťoucháme jako když děláme bramborovou kaši. A pak již tuto směs mažeme na chleba a podle chuti zdobíme pažitkou, cibulkou a tak pod.