

Pomazánka z krůtího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí maso 250 g
- Cibule 1 ks
- Ricota 250 g
- Hořčice 1 lžíce
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a na oleji opečeme ze všech stran, případně použijeme uvařené maso z polévky. Maso rozmixujeme s cibulí, osolíme, opepříme a promícháme s hořčicí, křenem a sýrem.

Toastový chléb nakrájíme na trojhránky, opečeme toasty a zatepla je mažeme pomazánkou.