

Ďábelská šunka - pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nakrájená uzená šunka 1 hrnek
- Posekané tučné maso ze šunky 1 hrnek
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Ocet 2 lžička
- Feferonka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na hrubo pomlet všechny ingredience na masovém strojku. Ochutnat a po případě dochutit. Vložit do skleničky se širokým hrdlem a těsným uzávěrem. Nechat proležet po dva dny. Vydrží v chladničce po 2 týdny.

Používá se jako pomazánka, nebo náplň do paštiček a Žebrákových tašek (z Labužníka).