

Pomazánka z vepřového masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso konzerva 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Obsah vepřové konzervy vyjmeme a vložíme do hlubší mísy, bujónky nebo salátové mísy. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, lžici hořčice, špetku pepře a soli. Celá příprava spočívá v promíchání této směsi na pastózní pomazánku. Doporučuji míchat vidličkou, ta se mi osvědčila nejlépe. Hotová pomazánka je nejchutnější čerstvá nebo mírně odleželá. Čím je konzerva tučnější, tím chutnější a roztíratelnější je výsledný produkt.