

Vepřová pomazánka pikantní

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pečené vepřové maso 250 g
- Rajče 2 ks
- Čerstvá paprika 2 ks
- Cibule 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Ostrý kečup 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme drobně pokrájenou cibuli, přidáme jemně nasekaná rajčata a papriky, osolíme a opeříme. Pod poklicí zvolna dusíme, až se všechna puštěná šťáva vydusí. Vmícháme utřený česnek, mleté maso, sojovou omáčku a kečup. Ještě krátce prohřejeme a podáváme, nejlépe na topinky nebo s opečenými plátky veku. Tato pomazánka je moc dobrá i vychlazená.