

Pikantní fazolová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílé fazole 20 g
- Uzené vepřové maso 15 g
- Majonéza 5 lžíce
- Strouhaný křen 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sterilované okurky 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole uvařené doměkka umeleme nebo rozmixujeme. K fazolové kaši přidáme nadrobno nakrájené uzené maso, jemně nakrájené nebo nastrohané cibule a sterilované okurky a strouhaný křen. Přidáme majonézu, promícháme a podle potřeby dochutíme solí, pepřem nebo špetkou chilli koření, octem a cukrem. Mažeme na chléb.