

Pikantní vepřová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pečené vepřové maso 25 g
- Rajče 2 ks
- Paprika 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Ostrý kečup 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso umeleme na masovém strojku nebo velmi drobně nasekáme. Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájená rajčata a papriky a dusíme do vydušení šťávy. Pak vmícháme prolisovaný česnek, umleté maso, kečup a zakápneme sójovou omáčkou. Osolíme a opepříme. Pomazánku mažeme na chléb nebo topinky či opečené plátky večky a to studenou nebo teplou (před použitím ji prohřejeme). Pozn: místo paprik a rajčat můžeme použít sterilované lečo.