

Pomazánka z hovězího masa se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené hovězí maso 20 g
- Vařené kořenové zelenina 10 g
- Máslo 2 lžíce
- Hořčice 2 lžička
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené hovězí maso nakrájíme a vložíme do mixéru. Přidáme máslo, nasekanou uvařenou zeleninu, hořčici, mletý pepř, trochu hovězího vývaru a vše dohledka umixujeme. Nakonec přidáme nadrobno rozsekanou cibuli a ještě krátce promixujeme. Pomazánku mažeme na chléb a to teplou i studenou. Zdobíme plátky okurky a sterilované kapie.