

Pomazánka z vařeného hovězího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hovězí maso 15 g
- Kořenová zelenina 5 g
- Máslo 10 g
- Cibule 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Rajčatový protlak 1 ks
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V malém množství vody uvaříme hovězí maso a nakrájenou zeleninu. Měkké maso vyjmeme a dvakrát umeleme nebo rozmixujeme. Kousek másla umícháme do pěny, přidáme jemně nastrohanou cibuli a umleté maso. Ochutíme solí, citronovou šťávou, přidáme trochu rajčatového protlaku a nakonec vmícháme žloutek a rozmixovanou vařenou zeleninu. Pro přípravu pomazánky můžeme využít i vařené maso z polévky.