

Pomazánka z vepřového pečeného masa nebo bučku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Pečené maso 1 kg
- Česnek 4 stroužek
- Hořčice 5 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vepřové maso nebo buček napřed upečeme do měkka. Potom maso pomeleme a přidáváme ingredience cibule na ksoťčky, česnek pomačkáme, sůl, pepř, hořčici, vejce a kyselou okurku a vše dobře promícháme ať se nám všechny ty doplňky spojí dohromady. Natíráme na čerstvý chleba nebo veku či rohlík a housku.