

Teplá krůtí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzená krůtí stehna 2 ks
- Syrové sádlo 2 ks
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzená stehna uvaříme doměkka a maso z nich po zchladnutí obereme a nadrobno posekáme. (Vývar použijeme na polévku). V kastrolu rozehřejeme sádlo nebo rozškvaříme slaninu, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, krátce ji orestujeme a přidáme mrkev nastrouhanou na nudličky a nadrobno nasekaný pórek. Restujeme (cca 10 minut) až začne zelenina měknout, pak přidáme nasekané maso, vše osolíme a okořeníme a zahustíme vejci, která necháme ztuhnout. Pomazánku dochutíme a ještě teplou podáváme s topinkami nebo jiným pečivem. Zdobíme kroužky cibule, paprik nebo rajčat, můžeme pokapat kečupem.