

Teplá masová pomazánka s droždím

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené nebo dušené maso 25 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Zelená paprika 2 ks
- Rajská jablka 2 ks
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou a najemno nakrájenou cibuli a zelenou papriku zpěníme na oleji, přidáme droždí a mícháme do jeho rozpuštění. Když začne droždí vonět, přidáme nadrobno pokrájené maso, na kostičky nakrájená rajčata a hořčici. Osolíme, okořeníme a přikápneme worcester. Krátce podusíme. Pak vlijeme rozšlehaná vejce, promícháme a vejce necháme ztuhnout. Pomazánku mažeme na krajíčky chleba a zdobíme sekanou pažitkou, snítkou petrželky apod..