

Bulharská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 400 g
- Brambory 4 ks
- Cibule 2 ks
- Majonéza 1 ks
- Kečup 4 lžíce
- Sterilované okurky 6 ks
- Červená mletá paprika 1 ks
- Točený salám 500 g
- Ocet 1 lžička
- Hořčice 2 lžíce
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Do měkka uvaříme hovězí maso.

Uvaříme brambory.

Necháme po uvaření důkladně vychladit, vývar z masa lze použít třeba na polévku.

Řádně vychlazené maso, brambory, oloupanou cibuli a okurky (i salám) umeleme v mlýnku na maso.

Vše řádně promícháme a necháme opět vychladit.

Přidáme majonézu, kečup a koření dle chuti.

Důkladně opět vše promícháme.