

Pomazánka z vepřové konzervy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso ve vlastní šťávě 1 ks
- Sterilované okurky 120 g
- Cibule 1 ks
- Rostlinné máslo 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okurky a cibuli nakrájíme nadrobno. Přidáme obsah plechovky s masem, máslo, majonézu, kečup, hořčici a důkladně promícháme. Podle chuti dosolíme a opeříme. Mažeme na čerstvé pečivo.