

Pomazánka z mletého krůtího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí maso 300 g
- Česnek 1 stroužek
- Hořčice 1 lžička
- Vejce natvrdo 2 ks
- Pomazánkové máslo 4 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí maso uvaříme v osolené vodě doměkka, pak ho umeleme na masovém strojku. Dáme ho do mísy, přidáme uvařená vejce protlačená přes mřížku, prolisovaný stroužek česneku, hořčici a pomazánkové máslo. Vše dobře promícháme a dáme na chvíli vychladit do ledničky. Pomazánku mažeme na pečivo a ozdobíme zelenou petrželkou.