

Pomazánka z vařeného hovězího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené hovězí maso 250 g
- Škvařené sádlo 80 g
- Cibule 1 ks
- Worcester 1 lžička
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Studené hovězí maso umeleme se dvěma lžícemi vývaru, rozmícháme se sádlem a ochutíme jemně pokrájenou cibulí, worcesterem, pepřem a solí.