

# Pikantní masová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Cibule 1 ks
- Česnek 8 ks
- Mletý kmín 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Koření Na vepřovou pečení 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Maso nakrájíme na větší kostky, dáme do pekáčku, osolíme, okořeníme, posypeme hrubě nakrájenou cibulí a česnekem, podlijeme trochou vody, dáme do trouby (200 °C) a v přikrytém pekáčku pečeme cca 1/2 hodiny.

Dle potřeby podléváme trochou vody. Pak pečeme odklopené do měkka. Maso by mělo být dozlatova vypečené. Necháme vychladnout. Poté vše (maso, šťávu, tuk) dáme do mixéru a rozmixujeme na kaši, do které přidáme lžici hořčice. Podáváme s čerstvým křupavým chlebem, kyselou okurkou, nakrájenou cibulkou a pivem.