

Pomazánka z lančmítu

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Cibule 1 ks
- Černý mletý pepř 2 špetka
- Kečup 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Hořčice 2 lžíce
- Luncheonmeat 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Lančmít nastrouháme.

Na rostlinném oleji osmahneme cibuli dozlatova. Přidáme lančmít, hovězí maso z konzervy či jiné podobné, až maso pustí šťávu a trochu se orestuje, přidáme kečup, hořčici, sůl, pepř a zamícháme. Pomazánku z lančmítu podáváme na chleba či jiné pečivo, ingredience lze přidávat podle vlastních chutí a nápadů.