

Pomazánka z vepřové konzervy II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Pepř, sůl 1 ks
- Kečup 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Majolka 2 lžíce
- Sterilované okurky 2 ks
- Hořčice 2 lžíce
- Vepřové maso 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do mísy dáme vepřové maso (snažíme se, abychom maso nabrali bez tuku), k tomu přidáme změkklé máslo, majolku hořčici, kečup.

Osolíme, opepříme a přidáme najemno nakrájenou okurku a cibuli. Vše promícháme, popřípadě vyšleháme robotem. Dáme odležet do lednice a podáváme na čerstvém chlebu, nebo na topinkách