

Pomazánka z vepřové konzervy III

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso ve vlastní šťávě 400 g
- Sterilované okurky 120 g
- Cibule 1 ks
- Rostlinné máslo 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Okurky a cibuli nakrájíme nadrobno. Přidáme obsah plechovky s masem, máslo, majonézu, kečup, hořčici a důkladně promícháme. Podle chuti dosolíme a opeříme. Mažeme na čerstvé pečivo.