

Pomazánka z hovězího masa II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 1 ks
- Vařené hovězí maso 300 g
- Tatarská omáčka 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Anglická slanina 60 g
- Cibule 1 ks
- Vegeta, sůl, mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso, slaninu a bramboru umeleme na masovém strojku. Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Maso, slaninu a brambory smícháme s cibulí, hořčicí a tatarskou omáčkou. Důkladně promícháme.

Podle chuti hovězí pomazánku osolíme, opepříme a zvýrazníme vegetou.

Pomazánka z hovězího masa mažeme na tmavý chléb a zdobíme kolečkem cibule, plátkem rajčete a

proužkem papriky.