

Pomazánka s vepřové konzervy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme si cibuli a nakrájíme ji nadrobno. Otevřeme si konzervu a maso z ní vyndáme do misky a rozmačkáme. Trošku podlijeme olejem a osolíme a opeříme.

Nakonec vše rozmixujeme dohladka.

Pomazánku s vepřové konzervy mažeme na chleba a podáváme s čajem.