

Klobásková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tvrdý sýr 10 ks
- Játrová paštika 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Šunková klobása 2 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klobásky odstraníme od střívek a pomeleme v mlýnku na maso.

Cibuli oloupeme, nakrajíme na čtvrtky a také pomeleme. Směs vsypeme do misky. K této směsi přidáme játrovou paštiku - lépe se pomazánka roztírá. Přidáme strouhaný sýr a vše pečlivě rozmícháme. Pomazánku dochutíme špetkou soli a pepře.

Samozřejmě můžete pomazánku připravovat z různých druhů klobásek. Záleží na vašem výběru.