

Drůbeží pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Worcestrová omáčka 1 lžíce
- Majonéza 1 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Majonéza 1 lžíce
- Sterilované okurky 2 ks
- Celer 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule očistíme a nasekáme najemno. Celer očistíme a nastrouháme. Maso podle potřeby očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky.

Ve větší pánvi rozpálíme olej a cibuli na něm zesklovatíme. Přidáme drůbeží maso a celer a zprudka vše restujeme. Pak oheň ztlumíme a lehce maso podusíme.

Měkké maso necháme vychladnout. Spolu s okurkami maso umeleme do misky. Případně můžeme rozmixovat.

Umletý základ smícháme s hořčicí, majonézou, worcesterskou omáčkou a podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánku necháme vychladit.

Podáváme na topince nebo na plátcích bílé večky.