

Ďábelská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované kapie 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sterilované lečo 200 g
- Hovězí maso 250 g
- Sůl, chilli 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, vmícháme prolisovaný česnek, vařené maso nakrájené na kostičky a osmahneme. Zasypeme kořením, doplníme lečem nebo rajčata a paprikou a podusíme. Podle potřeby podlijeme nálevem z kapií. Osolíme, opeříme a přiměřeně hustou pomazánku klademe na opečený chleba nebo veku, posypeme cibulí a nastrouhaným křenem.