

Masovo-zeleninová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Mleté maso 1 kg
- Cibule 3 ks
- Koření na čínu 3 lžíce
- Chilli koření 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Vepřové sádlo 150 g
- Česnek 8 stroužek
- Zeleninová směs Lutenica 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mleté maso (70 % vepřové, 30 % hovězí) podusíme s nadrobno nakrájenou cibulí na sádle. Za pravidelného rozměšování masa vařečkou prohříváme asi 20 minut. Potom přidáme koření, zeleninovou směs Lutenica (směs paprik s rajčaty) a vaříme ještě dalších 15 minut. Pomazánku osolíme podle naší chuti a před koncem dušení v ní ještě rozmícháme rozetřený česnek.

Masovo-zeleninovou směs odstavíme z kamen, ještě horkou ji plníme do menších uzavíratelných skleniček a ty uzavřené stavíme do vychladnutí víčkem dolů.

Druhý den sterilujeme masovo-zeleninovou pomazánku při 95 °C cca 60 minut.

Sterilovanou masovo-zeleninovou pomazánku podáváme podle chuti. Pomazánka je dobrá na chlebu a výborná na topince, je dobré nechat ji před použitím vychladnout v chladničce.