

Pomazánka z krůtího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Krůtí maso 150 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Tatarská omáčka 1 lžíce
- Paprika 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, česnek a papriku očistíme. Cibuli nasekáme najemno, papriku nakrájíme na nudličky a česnek utřeme. Rajčata nakrájíme na osminky. Podle chuti je můžeme oloupat.

Na pánvi rozežřejeme máslo a zpěníme na něm cibuli. Vsypeme papriku a rajčata. Směs osolíme a krátce podusíme. Potom přidáme vejce a mícháme do zhoustnutí.

Na masovém strojku umeleme krůtí maso včetně kůží, anglickou slaninu i zeleninu s vejci. Přidáme tatarskou omáčku, sůl, pepř, utřený česnek a vše dobře promícháme.

Pomazánku z krůtího masa podáváme na tmavém pečivu se zeleninou.