

Pikantní vepřová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 2 ks
- Cibule 1 ks
- Pečené vepřové maso 250 g
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Paprika 2 ks
- Ostrý kečup 1 lžíce
- Česnek 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pečené vepřové maso nameleme, cibuli nakrájíme najemno a česnek prolisujeme. Na oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájená rajčata a papriky a dusíme až se šťáva vydusí

Do zeleniny vmícháme utřený česnek, mleté pečené vepřové maso, sojovou omáčku, ostrý kečup. Pikantní vepřovou pomazánku osolíme, opeříme, prohřejeme a mažeme na topinky nebo opečenou veku.

