

Pomazánka z pečeného krůtího masa

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kyselá okurka 5 ks
- Majonéza 100 ml
- Strouhaný čerstvý zázvor 1 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Bílý jogurt 2 ks
- Kuskus 2 lžíce
- Pečené krůtí maso 300 g
- Worcestrová omáčka 2 lžíce
- Čerstvá paprika plněná zelenými olivy 1 ks
- Červená chilli omáčka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí pečené maso zbavíme kůže. Vložíme do kastrolu, posypeme kuskusem, podle potřeby zalijeme vývarem, podusíme a necháme kuskus nabobtnat. Vychladlou směs umeleme nebo rozmixujeme.

Čerstvý zázvor a česnek oloupeme a nastrouháme najemno. Kyselé okurky necháme okapat a také nastrouháme najemno. Chilli papričku zbavíme jadérek a jemně usekáme.

Do mletého masa s kuskusem vmícháme jogurt, majonézu, zázvor, česnek, worchestrovou omáčku a chilli papričku. Podle chuti přisolíme a opepříme. Necháme v chladu rozležet.

Plátky veku nebo opečeného toastového chleba potřeme pomazánkou a zdobíme čerstvou paprikou a olivami. Chlebičky s pomazánkou z pečeného krůtího masa podáváme jako pohoštění při slavnostních příležitostech.