

Pomazánka z vepřového v konzervě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rostlinný tuk 2 lžíce
- Tavený smetanový sýr 3 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Mletý černý pepř 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vepřové maso ve vlastní šťávě 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce důkladně rozmícháme rostlinný tuk, tavené sýry a hořčici.

Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky. Pokrájíme vepřové maso i z konzervy. Maso promícháme ve směsi tuku, sýru a hořčice. Pokud chceme pomazánku jemnější, můžeme ji rozmixovat. Jinak ji pouze dobře promícháme. Nakonec pomazánku z vepřového v konzervě podle chuti osolíme a opeříme.

Pomazánku z vepřového v konzervě podáváme s pečivem.

