

Vepřová pikantní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 500 g
- Majoránka 1 ks
- Česnek 6 stroužek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Asi půl kila vepřového bůčku upečeme, necháme vychladnout a následně umeleme na strojku na maso. Oloupeme jednu cibuli a nakrájíme na malé kousky. Cibuli smícháme s masem, přidáme prolisovaný nebo jemně nakrájený česnek, sůl, pepř, majoránku a kmín.

Všechny ingredience dobře promícháme a podáváme ihned. Mazat můžeme na topinky nebo toasty.