

Pikantní pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso vařené 200 g
- Tvaroh 100 g
- Vařené brambory ve slupce 2 ks
- Kečup 1 lžíce
- Pikantní sterilovaná zelenina 1 ks
- Mletý bílý pepř 1 ks
- Hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso, zeleninovou směs a oloupané brambory umeleme. V míse vše rozmícháme s našlehaným tvarohem a dochutíme hořčicí, kečupem, pepřem a solí.

Dáme do lednice uležet a důkladně vychladit.