

Pomazánka z hovězího

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 50 g
- Vařené hovězí maso 250 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibule 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Kyselá okurka 2 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Ředkvičky 1 svazek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené hovězí maso z polévky pomeleme spolu s anglickou slaninou. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, stejně tak kyselé okurky a vařená vejce. Pažitku nasekáme.

Maso přendáme do misky, přidáme hořčici, cibuli, okurky, pažitku, vejce, pomazánkové máslo a podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánku necháme v chladu odležet.

Pomazánku z hovězího mažeme na čerstvý chléb a ozdobíme kolečky ředkviček.

