

Pomazánka alá Jirka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí přední 250 g
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Kyselá okurka 4 ks
- Vejce 2 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso uvaříme a vývar použijeme na výbornou domácí polévku. Vejce uvaříme natvrdo a necháme vychladnout.

Studené hovězí maso umeleme spolu s oloupanými vajíčky a kyselými okurkami na masovém mlýnku. Do směsi vmícháme hořčici a podle chuti osolíme a opepříme.

Pomazánku natíráme na tmavý chléb.