

Pomazánka z lančmítu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kečup 2 lžíce
- Luncheonmeat 1 ks
- Hořčice 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Lančmít nastroháme.

Na rostlinném oleji osmahneme cibuli dozlatova. Přidáme lančmít, hovězí maso z konzervy či jiné podobné, až maso pustí šťávu a trochu se orestuje, přidáme kečup, hořčici, sůl, pepř a zamícháme.

Pomazánku z lančmítu podáváme na chleba či jiné pečivo, ingredience lze přidávat podle vlastních chutí a nápadů.