Ostrá pomazánka z vepřové konzervy

Kategorie: Chuťovky

Autor: evik85

Suroviny

Porce: 6

- konzerva vepřového masa ve vlastní šťávě 1 ks
- máslo 80 g
- stroužky česneku 4 ks
- feferonky 4 ks
- cibule 1 ks
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso i se šťávou vyklopíme z konzervy, přesekáme, vložíme do mísy a utřeme se změklým máslem. Přidáme prolisovaný česnek, jemně nasekané foferonky a cibuli, promícháme, osolíme a opepříme.