

Pomazánka z uzeného masa

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vařené uzené maso 250 g
- Sádlo 50 g
- Vejce uvařená natvrdo 2 ks
- Sterilované okurky 50 g
- Sterilovaná kapiie 50 g
- Worcester 1 lžička
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Vývar dle potřeby 3 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Studené uzené maso umele se 2 lžícemi vývaru. Změklé sádlo vyšleháme se solí, přidáme jemně nastrouhaná vejce, vývar, koření a napěníme. Do směsi vmícháme maso, drobně nakrájenou okurku, kapii a promícháme.