

Pomazánka z drůbežího masa



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

300 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: I.misakova

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-z-drubezihomasa>

Příprava

Drůbeží maso umeleme dvakrát na masovém mlýnku s přídavkem dvou lžic šťávy z pečeně (bez přídavku šťávy by umleté maso bylo suché). Změklé máslo rozetřeme se solí, přidáme drůbeží maso, jemně nakrájené vejce, worcestrovou omáčku a napěníme. Podle chuti osolíme.

Ingredience

- ✓ 1 talířek pečeného drůbežího masa
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 vejce natvrdo
- ✓ Worcesterská (Worcesterová) omáčka
- ✓ sůl
- ✓ tuk a šťáva z vypečeného masa

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Pomazánka