

Pomazánka z vepřového masa



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

991 kalorií , **4 g** cukrů , **95 g** tuků , **24 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Vejsce uvaříme na tvrdo, oloupeme a nastrouháme na slzičkovém struhadle. Oloupanou cibuli nakrájíme na jemno a česnek utřeme nebo prolisujeme. Vepřovou konzervu pokojové teploty otevřeme a obsah rozmačkáme vidličkou. Přidáme cibuli, vejce, majonézu, česnek, opepříme dle chuti a promícháme. Pomazánku z vepřového masa mažeme na chléb a ozdobíme zeleninou.

Ingredience

- ✓ 1 konzerva Vepřové ve vlastní šťávě
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g majonézy
- ✓ 3 - 4 vejce
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ mletý pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Klasika, Rychlovka, Rodina, Pomazánka

