

Ďábelská pomazánka

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

olej

sůl

1 ks cibule

paprika mletá

250 g maso hovězí

2 ks kapie sterilované

chilli

200 g lečo sterilované

Postup

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, vmícháme prolisovaný česnek, vařené maso nakrájené na kostičky a osmahneme. Zasypeme kořením, doplníme lečem nebo rajčata a paprikou a podusíme. Podle potřeby podlijeme nálevem z kapií. Osolíme, opepříme a přiměřeně hustou pomazánku klademe na opečený chleba nebo veku, posypeme cibulí a nastrohaným křenem.

Poznámka

Pikantní a může být klidně bez chilli, ale to už by snad nebylo ono!