Pomazánka z vepřového masa v konzervě

https://varimesmarcelou.cz/pomazanka-z-veproveho-masa-v-konzerve

Vepřovou konzervu jsem měla v ledničce tak dlouho, až téměř prošla expirací. Napadlo mě, proč z ní neudělat pomazánku. Z pomazánky byla výborná večeře, a ještě druhý den snídaně. Vyzkoušejte moji pomazánku z vepřového masa v konzervě a určitě si pochutnáte.

Na přípravu 400 g pomazánky z vepřového masa v konzervě budeme potřebovat

Do sekáčku (Food chopper) vložíme

- Konzervu vepřového masa ve skle „Sedlácké maso“ 300 g
- 1 čajovou lžičku (vrchem) francouzské hořčice Amora
- 2 čajové lžičky (vrchem) kysané smetany
- 2 špetky soli
- Na špičku nože kajenského pepře (nebo množství dle vlastní volby)

Ostatní suroviny

- 2 ks sušených rajčat naložených v oleji a nakrájených na malé kousky
- Nasekanou kytičku petržele
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného čerstvého křenu (nebo 1 menší nadrobno nakrájená střední cibule)
- 1 vařené vajíčko natvrdo, nastrouhané na slzičkovém struhadle

Postup přípravy pomazánky z vepřového masa v konzervě

Suroviny v sekáčku (Food chopper) několika pulzy necháme spojit na hladkou hmotu.

Do mísy, ve které budeme pomazánku připravovat, vložíme nakrájená sušená rajčata naložená v oleji, přidáme nasekanou petrželku, 2 polévkové lžíce nastrouhaného čerstvého křenu (nebo 1 nadrobno nakrájená střední cibule) a jedno natvrdo uvařené vajíčko nastrouhané na slzičkovém struhadle.

Suroviny v míse promícháme, přidáme obsah sekáčku a vše dobře mícháním spojíme. Pomazánku necháme odstát přibližně 15 minut, aby se chutě i vůně propojily.

Pak ochutnáme a pomazánku můžeme doladit přidáním soli, kajenského pepře či nastrouhaného křenu.

Pomazánka je výborná namazaná na chlebu či bílém pečivu, výborně chutná i na toastech či topinkách.