

# Pomazánka ze zbylého pečeného masa

<https://varimesmarcelou.cz/pomazanka-ze-zbyleho-peceneho-masa>

Pomazánka ze zbylého pečeného masa je lahůdka. Už samotné pečené maso je navoněné pečenou cibulkou, česnekem, kmínem, rozmarýnem, kořením, zpravidla pod pečené přidávám i půl deci Metaxy. To všechno dodá masu výbornou chuť. Zbylým masem nepřekrmuji ani manžela ani sebe. Zbylé maso vždy skončí v mrazáku a časem z něj vyrábím výborné pomazánky. Tohle je jedna z nich.

## Na přípravu pomazánky pro 8 osob budeme potřebovat

- 500 g pečeného masa (měla jsem směs 80 % hovězího a 20 % krůtího)
- 1 šalotku
- 1,5 rohlíku namočeného v mléce (mléka cca 1 dl)
- 100 g Rondelé (čerstvý sýr s vlašskými ořechy)
- 100 g zakysané smetany 16 % tuku
- 30 g změkklého másla
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- Na dochucení sůl, mletý pepř, [chilli](#) - vše dle chuti každého
- Hrst nasekané pažitky nebo [kopru](#)

**Náročnost:**      **snadné**

**Doba přípravy:** 20 minut

## Postup přípravy pomazánky ze zbylého pečeného masa

Maso, šalotku i namočený rohlík semeleme na masovém strojku. K namletému masu přidáme výborně chutnající čerstvý sýr s vlašskými ořechy Rondelé, změkklé máslo, zakysanou smetanu.

Směs důkladně promícháme. Měla by mít hustější texturu jako všechny [masové pomazánky](#). V žádném případě nesmí být řídká.

[Pomazánku](#) osolíme pár špetkami soli, okořeníme několika otočením mlýnku s černým pepřem. Kdo chce, přidá si i trochu [chilli](#). Pomazánku znovu důkladně promícháme, aby se koření rozprostřelo v celém množství pomazánky.

Je dobré nechat pomazánku tak hodinu proležet na chladném místě. Výborná je na opečeném [bílém pečivu](#) a se sklenicí našeho (plzeňského) piva.

