Pomazánka ze zbylého pečeného masa

https://www.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 změklého 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, změklé 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.


Valmeo Marcelo