

Czeska pasta kanapkowa

Autor: **Fram**Przepisów: **111** Ocena: **2225**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- wołowina - 500 g
- ogórki konserwowe - 4-5 szt.
- cebula - 1 szt.
- ketchup - 2 łyżki
- majonez - 2 łyżki
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- papryka ostra - 1 płaska łyżeczka
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 wołowinę gotujemy, aż będzie miękka (na przykład przy okazji rosółu), studzimy i kroimy w kostkę
- 2 cebulę obieramy i drobno siekamy
- 3 ogórki kroimy w kostkę
- 4 do miski wrzucamy wołowinę, cebulę i ogórki, dodajemy majonez, ketchup i papryki, mieszamy wszystko, a potem dokładnie blendujemy na gładką pastę, próbujemy i doprawiamy, o ile to konieczne
- 5 gotową pastę odkładamy do lodówki na kilka godzin, podajemy na grzance w towarzystwie posiekanej cebuli i konserwowego ogórka, smacznego !!! ;-)

Twoje notatki do przepisu: