

# PASTA Z ÚDENÉHO MÄSA

---

 cca 400 g  90 min

*Možno sa aj vám občas zvýši v chladničke nejaké údené mäso a neviete čo s ním. Skúste si spolu s nami pripraviť pastu z údeného mäsa, ktorá je skvelou a rýchlou nátierkou a tisíckrát prekoná všetky kupované paštéty. Navyše viete, čo v nej je a dochutiť si ju vždy môžete podľa seba. Najlepšia je na čerstvo upečenom domácom pečive.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

**300 g údeného mäsa**  
**1 menšiu cibuľu**  
**1 vajce uvarené natvrdo**  
**70 g mascarpone**  
**1 lyžičku dijonskej horčice**  
**2 lyžice paradajkového pretlaku**  
**soľ a čerstvo**  
**mleté čierne korenie**

## A TAKTO NA TO:

1. Údené mäso narežte na menšie kusy a pomelte na mäsovom mlynčeku. Pridajte k nemu najemno narezanú cibuľu, vajíčko natvrdo, mascarpone, horčicu a pretlak, osolte a okoreňte a všetko dobre premiešajte. Párkrát zmes znovu prežeňte mäsovým mlynčekom.
2. Pastu podávajte s čerstvým pečivom.

