

Kuřecí pomazánka

Suroviny:

250 g kuřecí prsa, 250 g másla, malá cibule, grilovací koření (na dochucení), olej

Kuřecí prsíčka ochutíme grilovacím kořením a orestujeme společně s cibulkou na oleji. Vychladlé rozmixujeme najemno a přidáme změkklé máslo. Můžeme dochutit nasekanými bylinkami.



Bylinková pomazánka

Suroviny:

250 g měkký tvaroh, bylinky (dle chuti pažitka, petrželka, bazalka, oregano, tymián), sůl

Do tvarohu přidáme nasekané bylinky dle chuti a osolíme.



Tuňáková pomazánka

Suroviny:

1 ks tuňák ve vlastní šťávě, 250 g másla, pažitka, sůl

Máslo necháme povolit, všechny suroviny společně rozmixujeme.



Špenátová pomazánka

Suroviny:

250 g špenátového protlaku, 1 pomazánkové máslo, 2 vejce, česnek, sůl

Špenát podusíme, přidáme vejce a povaříme. Špenát s vejci necháme vychladnout. Vychlazený špenát rozmixujeme společně s pomazánkovým máslem a česnekem, osolíme.



Pomazánka z červené čočky

Suroviny:

250 g červené čočky, 1x pomazánkové máslo, 1x malá cibule, česnek, majoránka, sůl

Vychlazenou uvařenou čočku smícháme s pomazánkovým máslem, majoránkou, cibulí, česnekem a dochutíme solí. Můžeme nechat čočku celou, nebo vše rozmixujeme najemno.

