

Arašídová pomazánka - slaná

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Arašídý 1 balení
- Máslo 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Tavený smetanový sýr 1 ks
- Rama 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Arašídý (mohou a nemusí být solené) nejemno nameleme. Je více variant, co k nim přidat. Buď tam dáme trochu másla. Nesmí ho být příliš, protože pak málo vynikne chuť oříšků. Stačí jen trochu, aby se namleté arašídý příliš nesypaly. Má to ale tu nevýhodu, že když pak pomazánku dáme do ledničky, máslo stejně zatvrdne, takže se pomazánka musí mazat, když je rozměklé. Druhá možnost je Rama, která není tak dobrá, ale na mazání je lepší. Nejlepší je nakonec asi buď bílé pomazánkové máslo nebo tavený sýr.

Z těchto variant můžete vybrat kterou chcete - třeba podle toho, co zrovna poskytuje Vaše lednička. Všechno pořádně promícháme a máme snadnou, ale chutnou pomazánku hotovou.