

Pomazánka s Hraškou bohatá na vlákninu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuk 1 ks
- Cibule 1 ks
- Okurky 1 ks
- Křen 1 ks
- Citrón 1 ks
- Rajče 1 ks
- Česnek 1 ks
- Paprika 1 ks
- Sýr 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pro osobu použijeme 10 g Hrašky na cca 50 ml vody. Těstíčko rozmícháme s vodou a vaříme na hustou kaši, zvolna, alespoň 20 min.

Po vychladnutí našleháme s tukem 10 g na osobu (olej, máslo apod.), dochutíme najemno nakrájenou cibulí či nastrouhaným okurkem, cca 30 g na osobu.

Podle chuti přidáme (cca 20 g na osobu) buď třený česnek, nastrouhaný křen anebo najemno nakrájenou papriku či rajče. Jak říkám, fantazii bych meze nekladla.