

Domácí nutela - Lahodná pomazánka pro děti i dospělé

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Neoloupané lískové oříšky 3 hrnek
- Slazené kondenzované mléko 3 hrnek
- Středně sladká čokoláda 1 hrnek
- Med 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřát troubu na 200°C. Položit oříšky v jedné vrstvě na plech s nízkým okrajem. Opražit oříšky po asi 15min. Dát je do utěrky a mnout, až se většina slupek uvolní. Dát oloupané, ještě horké oříšky do mixeru a rozmixovat je na kaši.

Smíchat mléko, čokoládu a med v ohnivzdorné misce a vše rozeřhát nad pomalu vařící vodou, sem tam zamíchat.

Přidat horkou čokoládu do oříšků a mixovat společně po 5 min, až je pomazánka hladká.

Přendat pomazánku do vzduchotěsných skleniček a skladovat je v chladničce po 1 měsíc.

Pomazánka je výborná na chlebech, houskách, brioškách, loupáccích s ovocem a také jako náplň, nebo na potřetí moučníků atd.