

Brokolicová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Brokolice 1 ks
- Niva 250 g
- Muškátový květ 1 ks
- Lučina 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pokud nemáme předem připravenou vařenou brokolici, nevadí. Necháme jí vařit do křupava, aby se nám úplně nerozvařila. Pomazánka by poté vypadala spíše kašovitě. Potřebujeme jí zachovat tvar a načechnost.

V misce si vidličkou rozmačkáme brokolici se sýrem a dochutíme solí společně s pepřem a muškátovým květem.

Přidáme máslo nebo Lučinu, jak kdo má rád a vmícháme na kostičky nakrájenou šunku.

Zbytkem nivy a šunky dozdobíme chlebičky či jednohubky.