

Špenátová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- čerstvých list špenát 200 g
- sýr tavený 100 g
- lučina 200 g
- utřený stroužek česnek 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce vařená 1 ks
- na ozdobu losos uzený 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Čerstvé lístky špenátu dobře vypereme, dáme do hlubší mísy, zalijeme vroucí vodou a necháme 2 minuty stát. Vodu slijeme, špenát necháme dobře okapat v cedníku (nebo přebytečnou vodu vymačkáme) a nasekáme nadrobno.

Tavený sýr utřeme s lučinou a prolisovaným česnekem, vmícháme špenát, podle chuti osolíme a opepříme. Natřeme na plátky pečiva a ozdobíme nakrájenou šunkou, uzeným lososem nebo krájenými vejci.