

Šmakounova pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- šmakoun 100 g
- sýr tavený šunkový 1 ks
- kečup ostrý 1 lžíce
- jogurt bílý 1 ks
- pažitka 1 ks
- bazalka 1 ks
- olivy černé 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jednu kostku šmakouna nastrouháme na jemném struhadle do mísy.

Přidáme tavený šunkový sýr, 1 lžící ostrého kečupu, popřípadě bílý jogurt a všechno vyšleháme dohladka.

Pomazánku natřeme na bílé nebo tmavé celozrnné pečivo.

Zdobíme pažitkou, bazalkou, olivami nebo jinou čerstvou zeleninou.

Poznámka:

Pomazánku můžeme mazat i na osmažený toastový chléb nebo bagetu.