

Olivová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Černé olivy bez pecek 20 ks
- Česnek 2 stroužek
- Lučina 200 g
- Rostlinný tuk 2 lžíce
- Provensálské bylinky 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Olivy nakrájíme na menší kousky, česnek prolisujeme. Lučinu (tvaroh) s tukem vymícháme do hladka. Přidáme olivy s česnekem a bylinkami, promícháme, dochutíme solí dle potřeby. Hotovou pomazánku mažeme na světlé pečivo. Výborně chutná na zapečené francouzské bagetě nebo opečených toustech. Zdobit můžeme olivami, rajčetem, mozzarelou (krájené na plátky).