

Šunková pomazánka z Lučiny - rychle a chutně

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Lučina 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Dušená šunka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý bílý 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Lučinu dle chuti osolíme a opepříme (není nutné), v misce vidličkou rozmačkáme. Podle požadované hustoty přidáváme smetanu po lžících a pokud chceme mít pomazánku extra jemnou, doporučuji smetanu nejprve našlehat a poté přidávat do rozmačkané Lučiny. Když je konzistence podle našich představ, přidáme jemně nakrájenou nebo nastrouhanou šunku, promícháme, necháme cca 20 minut proležet v chladnu a můžeme podávat.

Podáváme s čerstvým celozrnným nebo bílým pečivem, a pokud pomazánku rovnou na pečivo mažeme, stačí ji dozdobit kouskem čerstvé zeleniny nebo bylinkami.

Pomazánka je výborná, vynikne v ní čistá chuť šunky, které nemusí být mnoho a proto doporučuji použít kvalitní. Na pomazánku používám domácí smetanovou Lučinu.