

Provensálská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Lučina 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Černé olivy 20 ks
- Sůl 1 ks
- Oregáno 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Lučinu utřeme s máslem, v případě potřeby zředíme trochou mléka, přidáme prolisovaný česnek, nasekané černé olivy, okořeníme oreganem a osolíme. Mažeme na pečivo, nejlépe čerstvou křupavou bagetu. Výborná je také na teplé, na olivovém oleji opečené plátky veka či bagety.