

Provensálská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Černá oliva 20 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Lučina 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lučinu utřeme s máslem. V případě potřeby zředíme trochou mléka.

Do základu pomazánky přidáme prolisovaný česnek, sekané černé olivy, oregano nebo provensálské koření a osolíme.

Provensálskou pomazánku mažeme na pečivo, nejlépe čerstvou křupavou bagetu. Výborná je také na teplé, na olivovém oleji opečené plátky veku či bagety.