

Brokolicová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brokolice 1 ks
- tavený smetanový krém 100 g
- Lučina light 100 g
- rostlinné máslo 100 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brokolici omyjeme, rozebereme na růžičky a 6 - 8 minut prohřejeme v páře. Brokolici vyjmeme a necháme vychladnout.

V misce utřeme máslo, lučinu a sýr, vmačkáme vidličkou studenou brokolici, podle chuti osolíme a opepříme.

Brokolicovou pomazánku podáváme samozřejmě vychlazenou, nejlépe k tmavému pečivu.