

Bramborová pomazánka s fazolemi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Uvařené brambory ve slupce 100 g
- Bílé fazole v nálevu 100 g
- Barevné fazole v nálevu 130 g
- Česnek 1 stroužek
- Citronová šťáva 1 lžička
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 0.5 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a rozmačkáme. Přidáme vidličkou rozmačkané fazole, prolisovaný česnek, sůl, pepř, jogurt a důkladně promícháme. Naneseme na krajíčky chleba jemně opečeného pod grilem nebo v toustovači a ozdobíme sekanou petrželovou natí, pažitkou nebo kolečkem cibule.

Poznámka:

Suroviny můžeme i rozmixovat.