

Pohanková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- loupaná pohanka 2 hrnek
- voda 3 hrnek
- sůl 1 špetka
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- drcený kmín 2 špetka
- majoránka 2 špetka
- olivový olej 0.5 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vodu přivedeme do varu, vysypeme do ní pohanku, zamícháme, odstavíme z ohně a dáme na půl hodiny pod peřinu.

Potom pohanku smícháme s ostatními surovinami mimo oleje, rozemeleme na masovém mlýnku a až potom přidáme olej.

Promícháme a ozdobíme posekanou petrželovou natí.

Poznámka:

Příloha:
Pečivo.