

Čočková pomazánka I

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Majoránka 1 špetka
- Čočka 2 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokud je třeba, čočku si předem namočíme. Pak čočku uvaříme doměkka.

Uvařenou měkkou čočku umeleme na masovém mlýnku. Česnek oloupeme a prolisujeme jej k čočce. Přidáme hořčici a základ podle chuti okořeníme solí a majoránkou. Pomazánku důkladně zamícháme.

Čočkovou pomazánku mažeme na tmavý chléb a zdobíme čerstvými bylinkami nebo zeleninou. Záleží na sezóně a chuti.

